



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

RESUMEN

El presente trabajo de investigación referente a la Aplicación de Costos a los Servicios Hoteleros, está encaminado a obtener los costos reales de los servicios, utilizando el sistema de Costos por Órdenes de Producción, ya que es el que más se adapta a nuestras necesidades.

Este sistema se acopla perfectamente, en la obtención del costo por servicios en las tres secciones según nuestro caso práctico (Hospedaje, Restaurante y Bar), permitiendo de esta manera obtener los costos reales, consiguiendo la información sobre la situación real de la empresa y de esta manera poder aportar con criterios favorables para un mejor desempeño en sus actividades, alcanzando la finalidad de dicho trabajo.

El periodo de análisis que se consideró fue del mes de julio de 2009, ya que discurrimos que es uno de los meses estándar, no hay ventas elevadas, ni ventas bajas; en este mes escogimos 7 menús para cada sección (Restaurante y Bar), los más apetecidos por los clientes de Hotel Boutique Mansión Alcázar

Este trabajo contiene la suficiente investigación bibliográfica, así como un tratamiento práctico permitiendo su lectura y comprensión.

PALABRAS CLAVES:

COSTOS, MATERIA PRIMA, MATERIALES, MANO DE OBRA, GASTOS DE FABRICACIÓN, HOSPEDAJE, RESTAURANT, BAR

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

CAPITULO I:

GENERALIDADES DEL SECTOR HOTELERO.

- 1.1. Aspectos Generales del Turismo y Sector Hotelero
- 1.2. Historia de los Hoteles
- 1.3. Industria Hotelera
- 1.4. Tipos de Hoteles
- 1.5. Leyes que regulan al Sector Hotelero

CAPITULO II:

**DIAGNOSTICO CONTABLE Y ADMINISTRATIVO DE HOTEL BOUTIQUE
MANSIÓN ALCÁZAR.**

- 2.1. Historia de Boutique Hotel Mansión Alcázar
- 2.2. Diagnostico de la Situación Contable
- 2.3. Servicios Hoteleros
- 2.4. Control de los Elementos del Costo en los Servicios Hoteleros

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



CAPITULO III:

IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

- 3.1. Definiciones**
- 3.2. Sistemas de Costos**
- 3.3. Sistema de Costos por órdenes de Producción-Definición**
- 3.4. Aplicación del Sistema de Costos por Órdenes de Producción**

CAPITULO IV:

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

- 4.1. Conclusiones**
- 4.2. Recomendaciones**
- 4.3. Anexos**
- 4.3. Bibliografía**

DISEÑO DE TESIS

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

ESCUELA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE CONTADOR PÚBLICO Y
AUDITOR**

TEMA:

APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS

CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

AUTORAS:

GLENDIA CRISTINA GARCÍA CONTRERAS.

PATRICIA LORENA MOROCHO LOJA.

DIRECTOR:

ING. JOSÉ JARRÍN

CUENCA, ENERO 2010

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

RESPONSABILIDAD:

*Las ideas y criterios expuestos en la presente tesis
son de responsabilidad única de sus autoras.*

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

DEDICATORIA

La presente tesis la dedico especialmente a Dios porque me dio la sabiduría necesaria para superar los obstáculos que se han presentado en mi vida y me ha permitido concluir la carrera.

A mi padre por brindarme los recursos necesarios estando a mi lado aconsejándome siempre, ya que la distancia no fue un impedimento.

A mi madre porque con sus consejos, amor, enseñanzas; que me hicieron crecer como persona y sin duda alguna me ha permitido subir cada escalón de mi vida con éxito, siendo lo primordial para el logro de mis metas.

A mis hermanos porque siempre estuvieron presentes con una palabra o un gesto de ternura.

Y lo único que me queda por decirles es:

¡¡¡Gracias por ayudarme a cumplir mis objetivos como persona y estudiante!!!

Cristina

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: “HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR”

DEDICATORIA

Le dedico esta tesis primero a Dios por haberme dado la vida y una familia maravillosa. A mis padres por haber estado incondicionalmente a mi lado brindándome todo su apoyo, cariño, confianza; y a toda mi familia por sus sabios consejos y cariño.

Patricia

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: “HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR”

AGRADECIMIENTO:

A nuestros padres, quienes con su sacrificio, amor, cariño, comprensión; supieron darnos las armas necesarias para enfrentarnos a la vida con valentía honestidad, fe, esperanza.

Agradecemos de manera muy especial al Ing. José Jarrín, quien nos ha sabido guiar en la ardua labor de la realización de este trabajo, de la misma manera a nuestros maestros quienes nos han brindado sus conocimientos para afrontar con ética y moral los retos que se presenten en nuestra vida profesional.

Nuestra gratitud a Hotel Boutique Mansión Alcázar quienes nos abrieron sus puertas de manera desinteresada, de forma especial a la CPA. Carmita Ayabaca quien nos facilito la información necesaria para la elaboración de nuestra tesis.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

INTRODUCCIÓN

Para poder competir en el ambiente de los negocios de hoy, las empresas requieren contar con información sobre los costos, que les permita tomar decisiones estratégicas y operativas en forma acertada, este tipo de información sirve de base a la alta dirección y a la gerencia de una empresa para buscar maximizar el rendimiento del negocio.

En el presente trabajo se diseñó un sistema de costos aplicado al sector hotelero, el cual nos permitirá la obtención de datos confiables de manera oportuna, basado en la necesidad de una empresa, la cual no cuenta con un sistema de costos.

Con esta investigación se pretende, obtener los costos reales totales de las secciones de hospedaje, restaurante y bar, permitiéndonos determinar la situación en la que se encuentra la empresa, además de aportar con criterios favorables que permitan mejor desempeño en las actividades diarias.

En el Capítulo I, se menciona: las Generalidades del Sector Hotelero, en las cuales detallamos los aspectos generales del turismo y sector hotelero, su evolución, clasificación y las leyes que regulan a dicho sector.

En el Capítulo II, nos referimos al Diagnostico Contable y Administrativo de Hotel Boutique Mansión Alcázar, en donde damos a conocer su historia, organización administrativa y los diferentes servicios que ofrece, realizamos un diagnostico de la situación contable, además describimos el proceso de control de los elementos del costo

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

En el Capítulo III, analizamos la Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción, indicando como antecedentes definiciones que consideramos necesarias para el desarrollo de nuestro trabajo, luego aplicamos a la práctica los conocimientos adquiridos, que son el producto de la investigación, recopilación, análisis y procesamiento de datos, teniendo como resultado un Sistema de Costos que nos permite cumplir con nuestro objetivo principal que es el de obtener el costo real incurrido en la prestación de servicios con mayor eficiencia, eficacia y economía.

Finalmente en el Capítulo IV, damos a conocer nuestras conclusiones y recomendaciones para un mejor control y reducción de costos, además detallamos los anexos, bibliografía y el diseño de tesis.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



I GENERALIDADES DEL SECTOR HOTELERO.

1.1. Aspectos Generales del Turismo y del Sector Hotelero.¹

El turismo como industria, es un sector en crecimiento cada vez más presente en la economía nacional e internacional. Para muchos países constituye una de las principales actividades generadoras de ingresos, empleo y desarrollo. Por su característica tiene un importante impacto en el resto de los sectores económicos, ya que en muchas ocasiones es la actividad que proporciona mayor cantidad de divisas al país.

A partir de la última década del siglo XX, la actividad turística inició un extraordinario desarrollo a escala mundial. Cada vez más personas que viven en un lugar, desean conocer las costumbres y la cultura de otras zonas del mundo.

El interés por conocer los diferentes lugares turísticos, grandes cadenas de hoteles y restaurantes de ámbito internacional, junto con los establecimientos locales que demuestran su cultura en la decoración y gastronomía de platos típicos, hace que más personas se interesen por viajar.

La industria turística está formada por un conjunto de empresas interrelacionadas al servicio de quienes viajan tanto al interior o exterior de cada país. Así, el turismo establece una conexión entre las personas, alojamientos y

¹ ENCICLOPEDIA LEXUS, Turismo, Hotelería y Restaurantes, Edi. Lexus editores, Lima-Perú, 2007

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: “HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR”

las formas de viajar, es decir, se trata de una serie de empresas relacionadas económicamente compañías ferroviarias, líneas aéreas, empresas de alquiler de automóviles, organización de cruceros, venta de viajes al por menor, reservas de hoteles y restaurantes, que representan algunas características en común.

Cabe mencionar que los hoteles juegan un papel muy importante dentro del turismo, ya que la misión de los mismos es satisfacer las necesidades de los viajeros y de la población local.

La hotelería ha sido ciertamente una de las primeras actividades turísticas mejor organizada en los planes nacionales e internacionales.

En los últimos años, el Ecuador ha desarrollado notablemente su actividad turística. Aunque relativamente pequeño, el país es muy rico y variado en recursos naturales, humanos y culturales.

Además, no podemos dejar de mencionar, la gran diversidad de climas, flora y fauna con que cuenta nuestro país, sin olvidar que para llegar a verdaderos lugares turísticos, no hay que recorrer grandes distancias, siendo un factor muy importante para el turismo nacional, con lo que muy pocos países cuentan.

1.2. Historia de los hoteles.

Desde la prehistoria, el hombre ha tenido necesidad de desplazarse con fines comerciales y de intercambio, por lo que ha necesitado alojarse en diversos puntos geográficos, en este tiempo, se intercambiaba el hospedaje por mercancías.

En la Roma antigua existían varias clases de establecimientos. A lo largo de los caminos y dentro de las poblaciones había tabernas y posadas para satisfacer

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

las necesidades de los viajeros y de la población local. En el siglo XIV, en pleno período de descomposición del orden feudal, las tabernas y posadas que ofrecían alojamiento, comida y bebida se habían convertido en una realidad común.

Las posadas, generalmente pequeñas, ofrecían un alojamiento bastante rudimentario que incluía establos para los caballos. Las tabernas sólo servían comida y bebida, generalmente a la población local. No alojaban huéspedes.

Se introdujeron leyes para controlar los precios de las posadas y tabernas, así como para garantizar la calidad de los servicios.

A mitad del siglo XVI las tabernas y posadas crecieron en importancia como consecuencia del desarrollo del comercio en Inglaterra. Las carreteras y las vías fluviales seguían siendo esenciales para los viajes, por lo que las posadas, se establecieron en puntos claves a lo largo de los ríos y en poblaciones cercanas a las carreteras. Las posadas disponían de amplios patios que servían como escenario para diversiones, como representaciones teatrales de las obras de Shakespeare o Marlowe.

En el siglo XVII las diligencias se convirtieron en un medio de transporte bastante rápido. Las posadas ofrecían hospitalidad y la posibilidad de cambiar caballos para continuar hasta la próxima parada. Se establecieron servicios de diligencia en las rutas principales que unían la capital con ciudades de provincias. Algunos de estos servicios pertenecían a los mismos propietarios de las posadas.²

² <http://www.arqhys.com/contenidos/hoteles-historia.html>

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

No fue sino hasta la Revolución Industrial, en el siglo XVIII, cuando las tabernas europeas comenzaron a combinar hospedaje con servicio de comida y bebida. A pesar del ello, la higiene recibió poca atención. Los viajeros tenían que compartir con otras personas las camas y las habitaciones, y las tarifas eran altas. Como las posadas y tabernas eran inadecuadas para los aristócratas, se crearon para éstos, estructuras lujosas, con cuartos privados, saneamiento individual y todas las comodidades de los castillos europeos. Adoptaron la palabra hotel *que se deriva del francés hôtel*, y sus tarifas excedían los recursos de los ciudadanos comunes.

Durante la época colonial en Estados Unidos, las posadas siguieron el modelo de las tabernas europeas, en las que dos o más huéspedes compartían las habitaciones.

A lo largo del siglo XIX, los posaderos estadounidenses mejoraron los servicios y continuaron construyendo propiedades de mayor tamaño y las equiparon más ampliamente. Tales establecimientos se localizaban en los puertos y operaban junto con las tabernas. La tendencia viajera de los estadounidenses produjo una constante inspiración en las casas de hospedaje.³

La evolución ha sido tan espectacular que actualmente gran cantidad de personas tienen acceso a viajar y alojarse en establecimientos dignos, lo que ha dado lugar a la creación de una de las industrias más poderosas del mundo: el turismo que está íntimamente relacionado con la hostelería.

Hoy podemos encontrar en cualquier sitio establecimientos hosteleros de todo tipo y la competencia del mercado es tan fuerte, que ha repercutido en que las

³ <http://grupos.emagister.com/ficheros/vcruzada?idGrupo=1035&idFichero=25089>,

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



tarifas se hayan ido abaratando en beneficio de los usuarios. Se trata de un sector que da trabajo a una gran parte de la población.⁴

1.3. La Industria Hotelera.

La industria hotelera, está dentro de la clasificación de empresa, en el apartado de servicios, es decir, los hoteles, son considerados como empresas de servicios. Dichas empresas presentan tres tipos de características fundamentales que son:

- ✎ No hay venta de productos, sino que se le facilita un servicio, en el cual el producto ha sido previamente manipulado y transformado.
- ✎ Si no hay venta de productos principales, lógicamente tampoco habrá venta de subproductos o productos derivados del principal.
- ✎ El servicio prestado por las empresas hoteleras se consideran como un bien intangible, ya que tanto el hospedaje como la manutención son difíciles de cuantificar.

“La **Hotelería** es la oferta de servicios destinados a proporcionar básicamente alojamiento y alimentación; entre otros servicios”.

En la hotelería debemos tomar muy en cuenta la **estacionalidad**, entendiéndola como la época del año en la que se concentra el mayor número de visitantes por eventos de gran importancia atrayendo así un sin número de turistas.

La **temporalidad** se entiende como el tiempo o vida de duración del servicio – producto de la empresa, que es muy bajo, ya que en la mayoría de los casos oscila entre 24 y 48 horas; así, en los hoteles, la principal cuenta es la de

⁴ <http://www.arqhys.com/contenidos/hoteles-historia.html>

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



habitaciones, es decir, los ingresos que se producen por el alquiler o reserva de las mismas. Una habitación que no se haya reservado es una pérdida.

1.3.1. Establecimientos Hoteleros.

Son aquellas instalaciones de alojamiento de múltiples pisos, cuyas dimensiones oscilan entre diez y centenares de habitaciones. Son establecimientos que cuentan con una mayor variedad de servicios. Pueden ser, muy elegantes, con decoración individual en cada habitación, o pueden ser de poca calidad. Por regla general, la concentración más grande de habitaciones de hotel, se da en las ciudades de mayor actividad comercial; tomando en cuenta que la población por sí sola no es un elemento fundamental como guía para determinar el número de habitaciones de hotel de una ciudad.⁵

1.3.2. Alojamientos.

El movimiento de millones de personas que se desplazan abandonando sus lugares de residencia habitual, motivadas por diversas causas, que pueden ser desde culturales, gastronómicas, familiares, artísticas, empresariales, etc., dando lugar a la creación de establecimientos que oferten tanto el alojamiento como la manutención, bien sea por separado o conjuntamente.

Por lo tanto, definimos **alojamiento turístico** como: el servicio que las empresas o establecimientos hoteleros lo facilitan de forma habitual o profesional, dicho servicio de hospedaje, tiene la posibilidad o no de ampliarlo con otros complementarios como alimentación, diversión, relajación, etc., dichos servicios tienen relación directa de cantidad y calidad de la clasificación del establecimiento.

⁵ ENCICLOPEDIA LEXUS, Turismo, Hotelería y Restaurantes, Edi. Lexus editores, Lima-Perú, 2007

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



1.3.3. Clasificación de los Establecimientos Hoteleros.

Las clasificaciones oficiales de estos establecimientos se establecen de acuerdo a sus instalaciones, servicios y otras características concretas.

Sin embargo no todos los países disponen de una clasificación hotelera oficial y aquellos que si la tienen no aplican los mismos criterios, lo que hace prácticamente imposible encontrar un sistema de homologación internacional. Por consiguiente, es fácil encontrar que una misma categoría de establecimientos tenga distintas características según el país en que nos hallemos.

Categorización de un hotel:

***** Sofisticado, diseño y servicio de muy alta calidad.

**** Excelente, diseño y servicio de alta calidad.

*** Muy bueno.

** Bueno.

* Normal.

1.4. Tipos de Hoteles.

Existen hoteles de diversos tipos dependiendo de sus instalaciones y del entorno en que se encuentren. Aquí mencionamos algunos de ellos:⁶

⁶ <http://www.arqhys.com/contenidos/hoteles-historia.html>

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



∞ Hoteles de Ciudad o Urbanos:

Son los hoteles situados en las ciudades, normalmente en los centros históricos y zonas comerciales o de negocios. Ofrecen todo tipo de niveles y se orientan tanto al turismo como al alojamiento en los desplazamientos de negocios. Son generalmente funcionales, y los que están orientados a clientes de negocios suelen contar con instalaciones tales como salas de conferencias y "Business Center".

∞ Hoteles de Aeropuerto:

Están situados en las proximidades de los principales aeropuertos, especialmente cuando están alejados de los centros urbanos a los que sirven. Su principal clientela son pasajeros en tránsito o de entrada salida sin tiempo suficiente para desplazarse a la ciudad y tripulaciones de las líneas aéreas. Las estancias suelen ser muy cortas. Se han hecho populares por su cercanía a los aeropuertos y porque adaptan sus servicios a la clientela, sobre todo, ejecutiva.

∞ Hoteles de Playa:

Están situados en las proximidades de las principales playas. Su clientela es casi exclusivamente de turistas en forma masiva, gestionado por operadores, aunque también hay establecimientos pequeños dedicados a turismo individual. Las estancias suelen ser de varios días.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



∞ Hoteles-Apartamento:

Son establecimientos que por su estructura y servicio disponen de la instalación adecuada para la conservación, instalación y consumo de alimentos dentro de la unidad de alojamiento.

∞ Hoteles Familiares:

Son establecimientos de tamaño pequeño que se caracterizan por recibir familias y proporcionan servicios de restaurante y alojamiento.

∞ Hoteles Balnearios:

Hospedaje situado dentro de unas instalaciones balnearias dedicadas a los baños públicos o medicinales. Tienen un índice de estancia medio oscilando entre varios días y pocas semanas.

∞ Hoteles Casino:

Se caracterizan por su oferta de juego en sus propias instalaciones. El ejemplo paradigmático de estos hoteles estaría en los establecimientos de Las Vegas aunque existen en muchas otras partes del mundo. Suelen ser establecimientos de categoría elevada.

∞ Hoteles Deportivos:

Se caracterizan por su orientación a la práctica de determinados deportes ya sea en sus instalaciones o en sus alrededores. Ejemplos de estos hoteles son los dedicados al submarinismo o el surf junto al mar, los dedicados a la pesca junto a vías fluviales y los complejos de golf entre otros.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



∞ **Hoteles Gastronómicos:**

Se caracterizan por brindar una oferta gastronómica exclusiva que se presenta como la principal del establecimiento. Poseen una cocina creativa, con influencia internacional en sus restaurantes, degustación de diferentes estilos culinarios y una variada selección de vinos.

∞ **Hoteles Boutique:**

El término hoteles boutique es originario de Europa, utilizado para describir hoteles de entornos íntimos, generalmente lujosos o no convencionales y ubicados en antiguas casas. Estos hoteles se diferencian de las grandes cadenas por ofrecer una clase de alojamiento, servicios e instalaciones excepcionales y personalizadas.

Generalmente están ambientados con una temática o estilo particular. Suelen ser más pequeños que los hoteles convencionales, y cuentan desde 3 hasta 30 habitaciones. Muchos poseen instalaciones para cenas, bares y salas abiertos al público en general.

El segmento que genera la fuente principal de ingresos de estos hoteles son los viajeros corporativos, quienes dan gran importancia a la privacidad, los servicios, la atención y el lujo. Este segmento de mercado es de gran poder adquisitivo, no estacional, muy elástico y repetitivo.

Los Hoteles boutiques generalmente son edificaciones cuya arquitectura tiene un interés especial por tratarse de construcciones antiguas como: haciendas, palacios, monasterios, casonas y éstas son rehabilitadas y adaptadas para

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

prestar dicho servicio, en los cuales los principales visitantes son turistas de origen europeo especialmente, con un buen nivel adquisitivo.

∞ Hoteles Business Class o Negocios:

Este tipo de hoteles se caracterizan por atender a personas que visitan un lugar con fines de trabajo o negocio, existen muchas cadenas hoteleras que se especializan en atender a este tipo de huéspedes, los cuales requieren servicios muy particulares de los hoteles tales como: Internet en habitaciones y áreas generales, centro de negocios, servicio a la habitación, express check in y check out (Término utilizado en la hostelería para definir el momento de registro y de salida de un huésped, respectivamente).

1.5. Legislación aplicada al sector hotelero

En el Ecuador, la legislación que se utiliza en el sector turístico, específicamente el sector hotelero es la siguiente:

- ∞ Ley de Turismo.
- ∞ Acuerdo 20090019 Servicio de Alimentación
- ∞ Acuerdo Ministerial 35, Registro Oficial 497
- ∞ Acuerdo Ministerial 66, Registro Oficial 134
- ∞ Reglamento Orgánico Funcional del Ministerio de Turismo
- Acuerdo Ministerial No. 119. RO/ 114 de 6 de Julio del 2000,
- Decreto Ejecutivo No. 259

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

80 Legislación Ambiental Ecuatoriana según Artículo 56 de Seguridad Industrial, y Salud Ocupacional publicado en el Registro Oficial No. 565 del 17 de noviembre de 1986

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



II DIAGNOSTICO CONTABLE Y ADMINISTRATIVO DEL HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR.

2.1. Historia del Boutique Hotel Mansión Alcázar.

La "Casa Cordero" como se conocía a la Mansión Alcázar, es uno de los inmuebles más valiosos de Cuenca, tanto por su historia como por su arquitectura. Fue construida a finales del siglo XIX; alrededor de 1900 y ocupada por primera vez por sus propietarios, la familia Chacón, que tuvo poco tiempo la casona en su poder.

Posteriormente la casona fue vendida a la familia Cordero Espinoza, quienes la ocuparon por largo tiempo, y la decidieron vender a la Familia Vázquez Alcázar, transcurriendo el año de 1996 el Sr. Guillermo Vázquez decidió crear un hotel ajustado a las necesidades de la clase alta, es así que nació la idea de un Hotel Boutique.

Luego dicha infraestructura fue vendida nuevamente a su hija Rocío Vázquez Alcázar, quién hace realidad el sueño de su padre constituyendo la Compañía Aghartsa S.A.

En el año de 1997, la casona tuvo que ser reconstruida y adaptada para la creación de un Hotel Boutique, en dicho proceso la casona fue reconstruida basada en estilos de principios del siglo XX, con muebles y obras de arte que en otra época embellecieron los salones más lujosos de la ciudad, buscando siempre lo más fino, elegante y delicado en cuanto a decoración e infraestructura se trata, siendo así que 18 de enero del 2001, fue cuando la obra se termino de realizar y el 7 de agosto de 2001 se inauguró lo que hoy conocemos como Hotel Boutique "Mansión Alcázar", siendo el primero en su

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

clase y destinado a satisfacer las necesidades de los viajeros más exigentes.

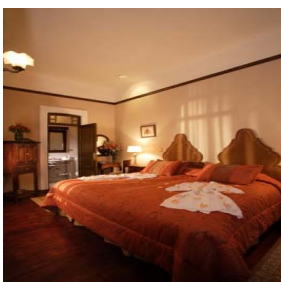
Boutique Hotel Mansión Alcázar ofrece a sus huéspedes 14 habitaciones, cada una con su propia identidad, armonizando la era republicana con las comodidades actuales. Cada habitación tiene televisión con Cable, teléfono con discado directo, conexión wireless y caja fuerte. Además tienen baño propio con ducha o tina de baño, secador de cabello y finos amenites. Todas las habitaciones son de no fumadores.

Las habitaciones de Boutique Hotel Mansión Alcázar son las siguientes:



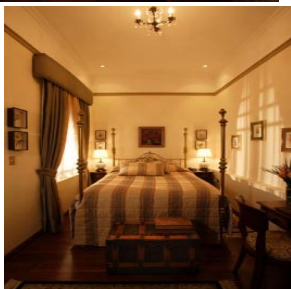
Chocolate:

Decorado en tonos exquisitos de chocolate con dos camas twin unidas al estilo europeo y muebles antiguos. Si usted gusta del chocolate, le encantará esta habitación.



Naive:

Dos camas twin juntas al estilo europeo. Baño con ducha y vista al patio interior.



Lili:

Habitación sencilla con cama Queen. Baño con ducha y vista al patio interior.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"



Royal:

Junior Suite con cama antigua de estilo francés hecha en hierro forjado con una corona dorada en la parte superior. El baño, además de ducha tiene una tina. Vista al patio interior de la casa.



Durazno:

Habitación doble con una cama Queen hecha de madera. Esta habitación está decorada con bellos muebles antiguos. En el baño además de la ducha tiene una tina. Vista a nuestro jardín natural.



Floral:

Habitación doble con camas twin, está decorado con una bella colección de flores de seda antiguas. Baño con ducha. Vista al patio interior.



Menta:

Habitación doble con una cama Queen de estilo rústico y está tallada en madera. Se sentirá en un ambiente fresco gracias a la

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

decoración realizada en tono menta. Baño con ducha. Vista al patio interior.



Canapé.

Habitación sencilla con una cama Queen. Baño con ducha. Esta habitación se encuentra en el segundo piso. Vista al patio interior.



Sirena:

Habitación con cama King y una salita de estar. Baño con ducha. Hermosa vista a nuestro jardín natural.



Nina:

Habitación sencilla con colección de muebles más antiguos del hotel. En sus paredes la historia se revela con las fotos colgadas de Cuenca en la época colonial. Desde el balcón usted apreciará nuestro patio interno.



Basílica:

Habitación doble con camas twin. El estilo clásico con muebles de madera hechos a mano hace de este cuarto un lugar cómodo, tranquilo y con una atractiva vista al jardín.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"



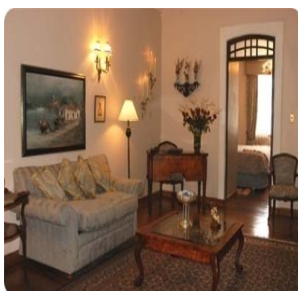
Cereza:

Cuarto doble con cama de tamaño King. Decorado en tonos cereza, con una colección antigua de muebles y una bella vista al patio interior de la casa.



Mirage:

Suite con cama de tamaño King. Esta habitación está decorada con piezas de arte y muebles seleccionados. En esta Suite predominan con colores verdes azulados y beige. En el baño además de la ducha encontrará una cómoda tina y dos lavamanos. Desde el dormitorio podrá disfrutar de una bella vista al jardín.



Cielo:

Suite con cama de tamaño King, una habitación amplia decorada en tonos celestiales. El tumbado está pintado a mano y parece tener ángeles flotando entre las nubes. El baño tiene dos lavamanos y una ducha. Disfrutará de una hermosa vista al jardín.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



2.1.1. Misión y Visión.

Misión:

Ofrecerle al huésped el mejor servicio con un trato personalizado para hacerlos sentir como en su propia casa, en un ambiente de tranquilidad, comodidad y confort, a través de colaboradores comprometidos que buscan la superación personal para obtener una mejor calidad de vida.

Visión:

Ser una empresa líder que ofrezca el mejor servicio de hospedaje y alimentación en el austro del país, compitiendo con los estándares internacionales de calidad total a través de la capacitación continua y permanente de personal. Así como de contar con el mejor personal profesional en la materia.

Objetivos:

- ☞ Prestar al huésped un servicio personalizado desde su llegada hasta el fin de su estadía.
- ☞ Satisfacer al huésped con una atención permanente en los detalles requeridos, haciendo de su estadía una experiencia memorable.
- ☞ Ofrecer el mejor servicio de hospedaje y alimentación en el Austro del país.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

- ☞ Brindar un ambiente de comodidad, tranquilidad y confort, con una cuidadosa selección de exquisitos muebles y obras de arte que embellecieron los salones más lujosos de la ciudad.
- ☞ Demostrar la responsabilidad, limpieza y respeto que se merecen nuestros huéspedes.
- ☞ Proporcionar una de las mejores instalaciones completamente restauradas y transformadas en un lujoso Boutique Hotel, para satisfacer a los viajeros más exigentes.

Valores:

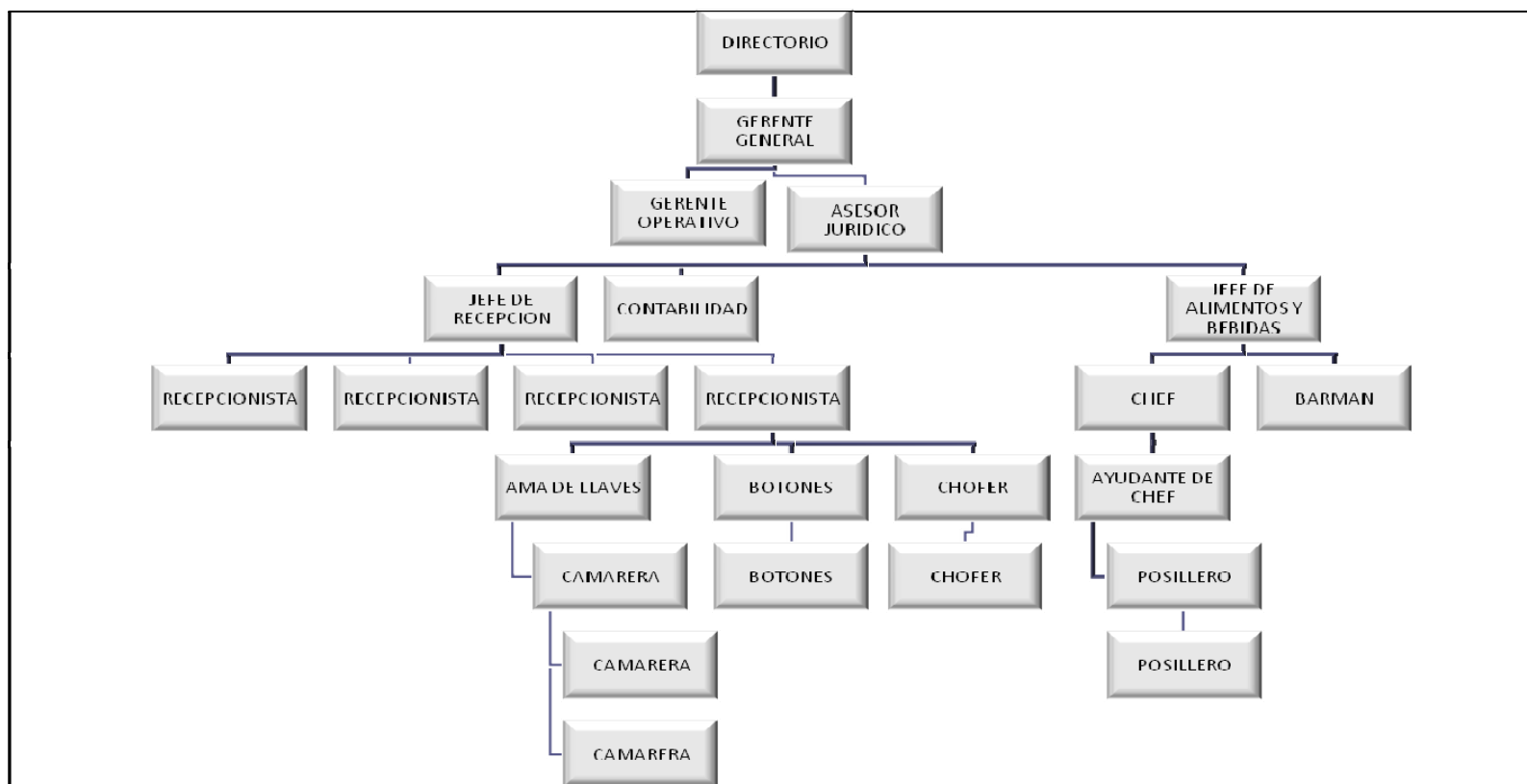
- ☞ Hospitalidad, que nos lleva a apreciar e interesarnos por nuestros huéspedes.
- ☞ Autenticidad, porque somos fieles a nuestros orígenes y convicciones.
- ☞ Expresamos una realidad y cultura diferente en el ámbito hotelero.
- ☞ Creatividad Hotelera, para superar las expectativas de nuestros huéspedes.
- ☞ Personal, calificado y comprometido a ofrecer los mejores servicios.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



2.1.2. Organización Administrativa y Funcional.



AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



2.2. Diagnóstico de la Situación Contable.

Debido a la importancia que juega el sistema contable dentro de una empresa, en el caso del Hotel Boutique Mansión Alcázar, se hace necesario implementar un sistema de costos que le permita desenvolverse de forma eficiente y eficaz dentro del ámbito empresarial, conociendo exactamente cuáles son los costos, gastos que implica la prestación de servicios hoteleros, pudiendo así determinar con mayor exactitud la utilidad que perciben.

El objetivo del diagnóstico contable es obtener información que permita conocer el estado de la contabilidad, evaluar la calidad y confiabilidad de la documentación, registros contables y la información que contienen los Estados Financieros, así mismo pretende evaluar la eficiencia y eficacia del control interno básico de la empresa.

La falta de un sistema de costos en dicho hotel, se ve reflejado en el momento de la toma de decisiones, ya que no se tiene algún instrumento informativo confiable para indicarse acerca del costeo de las actividades. Lo cual crea una inestabilidad en el momento de la decisión.

El desconocimiento del costo real de los servicios prestados es uno más de los problemas que acarrea la falta de información precisa y concreta, tomando en cuenta que el hotel tiene tarifas altas muy por encima de varios hoteles de iguales características aquí en Cuenca, las cuales pueden acusarse al mal manejo de los costos, teniendo como solución a dicho problema la implementación de un sistema de costos que nos permita ser más competitivos, reduciendo costos o implementando más y mejores servicios que impliquen el

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

bienestar y satisfacción de nuestros clientes, siendo unos de los principales objetivos del Hotel.

Los sistemas de costos se han convertido en herramientas de suma importancia que nos pueden conducir a innovaciones sorprendentes con la utilización de la información financiera y no financiera, permitiéndoles a los administradores tomar decisiones oportunas y beneficiosas para las empresas.

2.3. Servicios Hoteleros.

2.3.1. Fuentes de Ingreso.

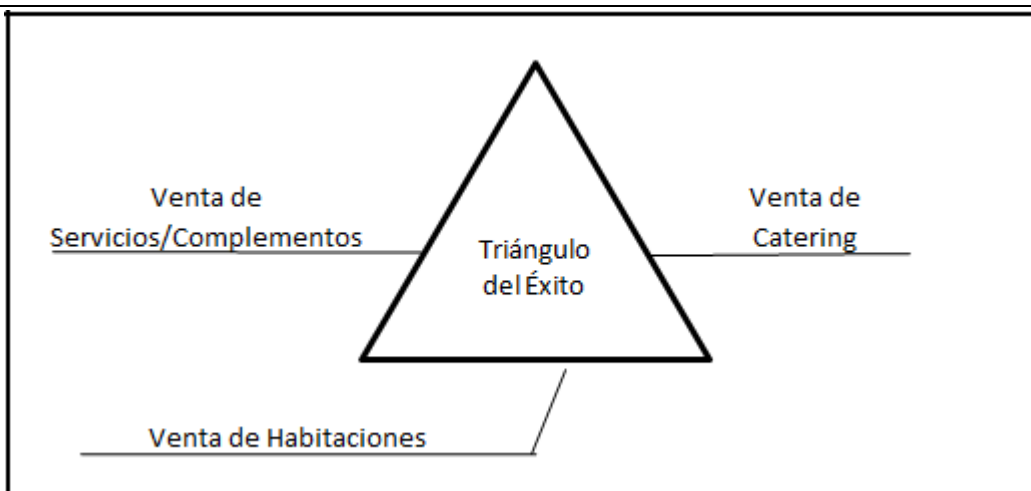
En la industria hotelera al igual que en cualquier otra la actividad, la finalidad es obtener un beneficio. Un hotel con éxito, es aquel que también aprovecha al máximo sus fuentes de ingreso, siendo el resultado de la prestación de un producto o servicio que el hotel pone a disposición de sus clientes a cambio de un valor. En tamaño y alcance de dichas fuentes de ingreso pueden variar considerablemente de un hotel a otro, generalmente se trabaja con tres grupos de ingresos que se denominan:

1. Habitaciones.
2. Salón para conferencias y actos.
3. Servicios Adicionales/Complementos.

AUTORAS:
Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"



Habitaciones.

Las habitaciones son el producto estrella de cualquier hotel, porque uno de los objetivos de este sector es proporcionar alojamiento a sus clientes.

Una **habitación** se define como una unidad de alojamiento. A la cantidad que ha de pagar el cliente por ella se le conoce como tarifa o precio de la habitación y el precio de todas las habitaciones alquiladas representa una de las fuentes de ingresos más importantes del hotel.

Tipos de Ventas de Habitaciones.

El objetivo del equipo encargado de ello es vender cada noche tantas habitaciones como sea posible. El nivel de ocupación es la medida que determina el número de habitaciones vendida por noche frente al número total de habitaciones que posee el hotel. Este parámetro es uno de los más importantes a la hora de determinar el rendimiento de un hotel.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Hay dos tipos de habitaciones: las destinadas a grupos y las destinadas a clientes transitorios. La suma de ambas determinará el nivel de ocupación de un hotel.

Habitaciones para Grupos.

La venta de habitaciones para grupos se efectúa a través de reservas y se destina a más de un cliente. La reserva es la compra anticipada de una habitación, los encargados de hacerlas serán los agentes de viaje, algún intermediario o el propio cliente. Estos grupos suelen quedarse en un hotel más de una noche. El intermediario es la persona o entidad que actúa como enlace entre el cliente y el hotel. La reserva de una habitación para un grupo implica la venta de una serie de eventos como convenciones, congresos o cualquier otro que tenga lugar dentro de las instalaciones del hotel o en sus alrededores. Los hoteles consideran como grupo una reserva de cinco o más habitaciones por noche.

El objetivo del equipo encargado de la venta de este tipo de habitaciones es buscar y captar grupos para el hotel. Para que la reserva de un grupo sea contabilizada es necesario que sus miembros lleguen un día determinado y alquilen un número concreto de habitaciones. Así el hotel podrá determinar el grado de ocupación que tendrá en un futuro a partir de las reservas para grupo. Los agentes de ventas encargados de los grupos pueden ofrecerles un descuento, dependiendo de la cantidad de dinero que va a ingresar al hotel.

Habitaciones para clientes individuales.

Las alquilan generalmente hombres de negocios o clientes que buscan relajarse durante un periodo de tiempo y cuya estancia en el hotel no tiene nada que ver

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

con los acontecimientos que desarrollan allí o en sus alrededores. El ciclo de contratación de clientes individuales, es el tiempo que transcurre entre la fecha en que se efectúa la reserva y el momento en el que el cliente llega al hotel, la duración de este ciclo puede variar de unos cuantos días a varios meses. Las reservas que se hacen sobre marcha, es decir aquellas que efectúan los clientes que llegan al hotel sin avisar, no se pueden incluir dentro del ciclo de alquiler de clientes individuales.

Proceso de hospedaje.

1. Se reservará con anticipación la habitación.

Esta decisión corresponde al cliente, quien tiene la opción de hacer la reservación con anticipación, o bien presentarse directamente en el hotel el día de su estancia.

2. Presentación del huésped.

El huésped, con reservación o sin ella, se presenta al hotel el día de su estancia.

3. Hay habitaciones disponibles.

El empleado de recepción verificará en el registro la existencia, o no, de habitaciones disponibles. En caso de que no existan concluye el proceso, en caso contrario se procederá a registrar al huésped, quedando antes de acuerdo en el tipo de habitación que se asignará, el precio de la

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

habitación, los días de estancia del huésped y los servicios complementarios que ofrece el hotel.

4. Solicitud de reservación de la habitación.

Vía telefónica, correo electrónico, directamente en el hotel o en alguna oficina autorizada que efectúe la solicitud de reservación de habitación del hotel en fecha y hora determinada así como días de estancia.

5. Recepción de solicitud y confirmación.

La oficina o agencia autorizada recibe la solicitud y verifica la disponibilidad de habitaciones para las fechas solicitadas.

6. Hay habitaciones disponibles.

En caso de no existir habitaciones disponibles para las fechas solicitadas por el huésped, el proceso concluye, caso contrario se confirma la reservación pudiendo o no, haber dejado el cliente un anticipo o un voucher abierto.

7. Presentación del huésped el día y hora establecidos en la reservación.

El huésped se presenta en el hotel el día establecido en la reservación, con el entendido de que si no llega hasta las 13H30 (check in) sin previo aviso se cancelará la reservación.

8. Verificación en recepción del hotel.

AUTORAS:
Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

El personal de recepción del hotel verifica datos del cliente, fecha de arribo al hotel, tipo de servicio y días de estancia.

9. Condiciones.

En caso de que las condiciones sean las pactadas en la reservación se procederá a registrar al huésped, en caso contrario se realizarán las correcciones pertinentes.

10. Realizar correcciones pertinentes.

En este punto se corrigen las fallas de acuerdo a lo pactado en la reservación.

11. Registro del huésped.

Se registra al huésped, quien llena la tarjeta de registro correspondiente, con sus datos señalando los días de hospedaje, garantiza el pago de su estancia mediante un depósito en efectivo, con la firma de un voucher de tarjeta de crédito, o bien liquidando completamente el cargo por la estancia. Además de lo anterior deja otro depósito o voucher firmado por los daños que pudiera causar a las instalaciones del hotel durante su estancia, devolviendo al hotel dicho depósito al término de la estancia, en caso de que no se hayan cometido daños al hotel.

12. Asignación de habitación y entrega de llaves.

Se asigna habitación al huésped y se le entregan las llaves de la habitación a un botones, quien conduce al huésped al cuarto asignado, llevando así mismo las maletas del huésped.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



13. Ubicación del huésped en su habitación.

El botones ubica al huésped y le entrega su equipaje y llaves del cuarto, además le explica el funcionamiento de los servicios con que cuenta la habitación.

14. Estancia del huésped.

Durante la estancia se atenderán los requerimientos que satisfagan al cliente.

15. El huésped quiere hospedarse más días.

En caso de que el huésped quiera utilizar la habitación más días de los especificados en el contrato deberá consultar con recepción si hay disponibilidad se seguirá el mismo proceso desde la actividad de registro del huésped. En caso de que no haya disposición de cuartos, o de que el cliente no requiera hospedarse un mayor número de días se procederá a la desocupación de la habitación.

16. Desocupación de la habitación.

El huésped deberá desocupar la habitación el día pactado en el contrato a la hora determinada, de lo contrario se cobrará un día más.

17. Registro de salida del huésped.

El huésped firma un registro de salida que incluye fecha y hora; se le devuelve el depósito o voucher por daños a instalaciones, en caso de no existir daños; en caso contrario, se evalúan los daños y del depósito o voucher se aplica la cantidad que cubra dichos daños.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Proceso de limpieza de habitaciones.

1. Registro de la habitación.

Este registro se realiza por las mañanas, a partir de las 8:00 horas. Se revisan las habitaciones, principalmente aquellas en que los huéspedes informan que dejarán ropa para el servicio de lavandería o tintorería.

2. El cliente requiere servicio de lavandería.

En caso de que no se requiera de este servicio se procederá a registrar la ropa que se enviará a la lavandería.

3. Registro de la ropa que se mandará a la lavandería.

Se toma la ropa de los huéspedes, la cual fue depositada en un lugar especial (cesta de ropa), verificando que la ropa destinada a este servicio de lavandería o tintorería, esté descrita en la nota correspondiente.

4. Traslado de ropa a servicio de lavandería o tintorería.

Se llevará la ropa a la lavandería o tintorería dejando indicaciones del servicio que se le va a realizar a las prendas y de la hora en que deben estar listas.

5. Entrega de la ropa.

El servicio de lavandería y/o de tintorería se entregará en la tarde/noche, limpia y planchada. La camarera la conducirá a las habitaciones de los

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

clientes que hayan requerido de este servicio y hará la entrega, ya sea esa misma noche o al día siguiente, por la mañana.

6. Limpieza de la habitación.

La camarera realiza la limpieza de la habitación, cambio de sábanas, fundas de las almohadas y toallas, aspira la habitación y cambia los suministros asignados a la habitación (jabones de mano y de baño, shampoo, gorra de baño, agua embotellada para beber, entre otros).

7. Preparación de la cama y revisión de suministros.

Se prepara la cama (se tiende la cama) y se deja lista para el arribo del huésped y se revisa que se encuentren en su lugar todos los suministros de la habitación.

Salón para conferencia y actos.

Además de los ingresos procedentes de las habitaciones muchos hoteles obtienen ingresos adicionales a través de la venta de otros productos. A diferencia de las habitaciones los salones para conferencias y actos se utilizan para cualquier tipo de actividad a realizar por grupos como por ejemplo: una reunión, una comida, una exposición o cualquier evento que reúna a más de una persona.

Hay hoteles que venden parte del espacio reservado a este tipo de eventos durante un periodo de tiempo pero, sin embargo, la mayoría de ellos prefiere alquilar los salones antes que venderlos. A la contratación temporal de una de estas salas se la conoce como alquiler del salón. Otra forma de aprovechar

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

estos espacios es servir comida o bebida, ya sea a través de banquetes o catering, los cuales se desarrollan muy ocasionalmente, bajo pedido del cliente.

En el caso del Hotel Boutique Mansión Alcázar vende los salones ofreciendo un menú especial o un coffee break, ya que ellos consideran mucho más beneficioso, porque no implica modificación a los detalles existentes en los salones.

Su proceso es el siguiente:

1. Se realiza la reservación del lugar preferido por el cliente el cual puede ser: el salón republicano, el restaurante o el lobby, dependiendo del número de personas y el evento a realizarse.
2. Se pide al cliente que respalde su reserva mediante un mail, en el cual se detalla la clase de evento, la fecha, hora, el número de personas y el menú escogido.
3. Se pide al cliente un voucher abierto por seguridad del hotel, para futuras contingencias.
4. Se informa al personal sobre dicho evento, y se asigna funciones dependiendo la magnitud del mismo.

Servicios Adicionales y Complementarios.

Como servicio adicional se le considera la venta de comida y bebida. Los restaurantes, bares, salones, servicio de habitaciones, etc., son ejemplos de servicios adicionales que representan otra fuente de ingresos para el hotel.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Por complemento se entiende cualquier producto o servicio que genere ingresos y que no tenga nada que ver con el servicio de habitaciones, comida o bebida, como por ejemplo una tienda de regalos, venta de joyas, tours. Los ingresos procedentes de los servicios adicionales/completos, dependen del número de clientes del hotel. Por lo tanto, cuantas más habitaciones o salones de reuniones se vendan, mayor provecho se obtendrán de estos servicios complementarios.

Así como para que un hotel habrá que:

- ∞ Vender tantas habitaciones como le sea posible;
- ∞ Vender los salones para conferencias y actos, con lo que mejorará su potencial;
- ∞ Aumentar al máximo los ingresos procedentes de los servicios complementarios, optimizando la venta de los productos.

Proceso de los Servicios Adicionales.

Restaurante.

El servicio de restaurante puede ser para clientes con reservación anticipada o sin ella y para las personas hospedadas en el hotel.

La prestación de este servicio tiene el siguiente proceso:

1. Los huéspedes o personas externas, ingresan al restaurante.
2. El mesero les da la bienvenida y les enseña la carta.
3. El mesero sugiere el menú.
4. El cliente hace su pedido de acuerdo a sus gustos y preferencias.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

5. El mesero escribe en la comanda, (que es una hoja de pedidos necesaria para la elaboración del platillo), en la cual incluye los datos del cliente.
6. El mesero entrega la comanda al chef.
7. Chef asigna funciones a sus subordinados para la elaboración del pedido.
8. Se sirve al cliente.
9. El mesero entrega la comanda al recepcionista, la cual realiza la factura y se procede al cobro como el cliente lo desee.

En el caso de los huéspedes, el proceso es similar, con la diferencia de que ellos tienen derecho a un menú limitado asignado por el hotel, el cual fue informado en el momento de su reservación, ya que este costo está incluido en el servicio de hospedaje.

Bar.

El servicio de bar se ofrece para huéspedes y personas externas, cuyo proceso es el siguiente:

1. Los huéspedes o personas externas, ingresan al bar.
2. El barman les da la bienvenida y les enseña la carta.
3. El barman sugiere el menú.
4. El cliente hace su pedido de acuerdo a sus gustos y preferencias.
5. El barman escribe en la comanda, (que es una hoja de pedidos necesaria para la elaboración del platillo), en la cual incluye los datos del cliente.
6. El barman elabora el pedido.
7. Se sirve al cliente.
8. El barman entrega la comanda a la recepcionista, la cual realiza la factura y se procede al cobro como el cliente lo desee.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Proceso de los Servicios Complementarios.

Tienda de Regalos.

En el caso de que una persona requiera de este servicio:

1. Se procede a indicar los artículos existentes, con todas sus características y costo.
2. Si el huésped desea el artículo se realiza factura, se procede a su cobro, luego se registra en el sistema, dependiendo de la forma de pago.

Tours.

En el caso de que requieran de este servicio:

1. El hotel procede a contactarse con la empresa encargada de ofrecer dichos servicios.
2. Las Tours Operadoras son las encargadas de negociar con el cliente, dependiendo de sus exigencias.
3. El hotel recibe una comisión por cada tour vendido, pero no lo factura como un servicio propio, de esto se encarga la tour operadora.

Un día tradicional de operaciones.

El servicio que se brinda es a través de un proceso continuo y coordinado, por lo que se deben trabajar tres turnos para atender a los huéspedes. Los encargados de las áreas de: mantenimiento y recepción, entre otros, verificarán las necesidades de mantenimiento y servicios que se requieran para atenderlas de inmediato.

Los empleados en cada turno tendrán treinta minutos para tomar sus alimentos.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Distribución Interior de las Instalaciones:

Las instalaciones con las que cuenta nuestro hotel son las siguientes:

Primer Piso:

- Administración
- Recepción
- Habitaciones
- Lobby
- Bar
- Restaurante
- Cafetería
- Cocina
- Maletero
- Bodegas
- Lavandería
- Áreas verdes

Segundo piso

- Biblioteca
- Sala de Cómputo
- Baños Sociales
- Bodega
- Salón Republicano
- Sala de TV
- Habitaciones

AUTORAS:

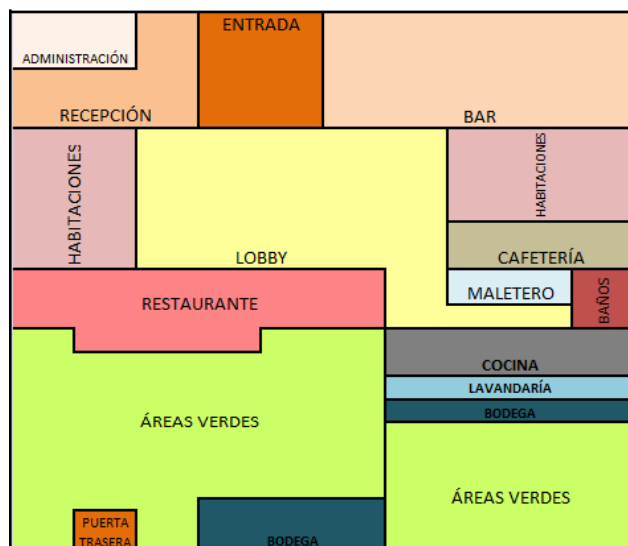
Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



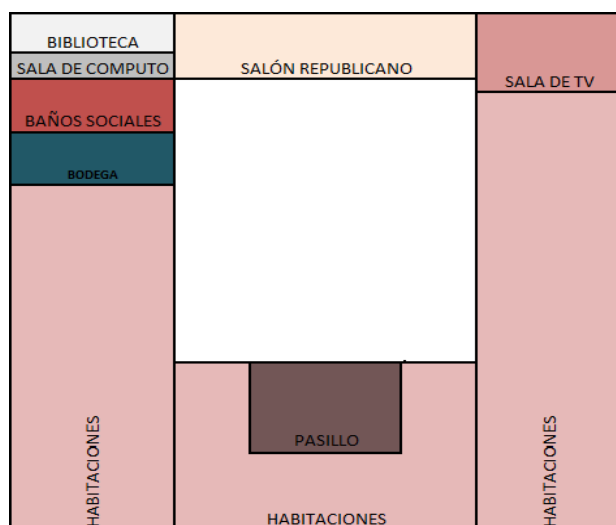
Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Distribución interna de las instalaciones de la planta:

Primer Piso:



Segundo Piso:



AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



2.4. Control de los Elementos del Costo en los Servicios Hoteleros del Hotel Boutique Mansión Alcázar.

2.4.1. Materia Prima.

Los materiales en el servicio hotelero son utilizados solamente en las áreas de restaurante y bar, ya que estas son las que los transforman en producto final, el cual es vendido al cliente.

Adquisición:

Cada producto tiene características propias y por lo tanto materiales específicos, los cuales tienen su respectivo costo. Mansión Alcázar tiene varios proveedores, y se elige la oferta más conveniente, con los cuales adquiere todo lo concerniente a materiales para la elaboración del producto final, como son: carnes, aceites, legumbres, especias, etc.

La persona del Departamento de Alimentos y Bebidas es el encargado de realizar dichas adquisiciones.

Requisición de materiales:

La requisición de materiales la realiza el Jefe de Alimentos y Bebidas, mediante un listado de productos necesarios para la elaboración de los menús, siendo este facilitado por el personal de cocina y bar.

De dos situaciones surge la necesidad de adquirir materiales:

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

∞ **Reposición:** la detecta en Bodega de Materiales, cuando constata en el inventario o físicamente que sus niveles de existencia se agotan.

∞ **Nuevo material:** si es un material que se va a utilizar por primera vez, cocina es quien debe informar sobre el requerimiento de dicho material.

Recepción y Almacenamiento.

Una vez adquiridos los materiales el personal de cocina conjuntamente con el jefe de alimentos se procede a su almacenamiento en bodega, como punto previo se deberá realizar la inspección en cuanto a cantidad y calidad, de acuerdo al detalle de la factura, la cual será entregada a contabilidad para fines pertinentes.

A partir de ello se procede al control de los mismos por medio de inventarios mensuales los cuales son tomados por el personal de cocina y entregados directamente al Jefe de Alimentos y Bebidas.

El manejo de los materiales equivale a dinero invertido expuesto a un proceso que comienza con la adquisición y termina al obtener el producto final.

Una adecuada organización contando con personal idóneo, registros impresos e informes periódicos y la consiguiente asignación de responsabilidades permitirá cubrir todo el proceso, y así se podrá evitar robos, pérdidas y desperdicios.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



2.4.2. Mano de Obra.

Contratación:

Los empleados son considerados tipo administrativo y operacional, los cuales cuentan con un contrato debidamente legalizado ante la Inspectoría de Trabajo, los empleados tienen derecho por ley a su alimentación, diaria en la cocina del hotel, y a percibir además de su sueldo mensual, el 10% de servicios vendidos en todas las áreas del hotel, el cual se divide para el número de empleados y se paga de forma quincenal

Control:

El control de la mano de obra se da en base a un sistema de identificación digital, el cual registra el momento/hora de ingreso y salida, este permite el cálculo de las horas trabajadas, el cual nos sirve para el cálculo de pago de remuneraciones.

El control que se da a las camareras que son las encargadas del arreglo de las habitaciones es directamente por el área de recepción, ellas tienen un tiempo determinado para dejar en perfectas condiciones una habitación y se las divide según la ocupación del hotel.

El control en el momento de la fabricación del producto final se da en el área de cocina, el chef verifica que se desarrolle con normalidad su producción, pero no mide el tiempo que se demora al realizar dicha actividad, esto en ocasiones provoca el descontento de los clientes, ya que no se entrega el plato (menú) en un tiempo razonable.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Debe implementarse un control en cuanto a la hora ingreso-salida de los empleados para disminuir las horas extras no autorizadas ya que estas son las inflan la cuenta de pagos al personal.

Denominación Técnica de los Empleados:

Hotel Boutique Mansión Alcázar cuenta con 20 personas entre empleados y trabajadores, que detallamos a continuación:

ÁREA	PERSONAL	ÁREA EN LA QUE SE DESEMPEÑAN	CARGO QUE OCUPAN
OPERACIONAL	Gonzales Ana	Habitaciones	Ama de Llaves
	Mendoza Glenda	Habitaciones	Camarera
	Vite Jorge Luis	Habitaciones	Botones
	Josefina Carpio	Habitaciones	Camarera
	Vite Pablo	Habitaciones	Botones
	Farfán Cristina	Teléfonos	Recepcionista
	Mendoza Maritza	Lavandería	Camarera
	Manuel Cabrera	Bar	Barman
	Bonilla Miriam	Restaurante Bar	Ayudante de Chef
	Valverde Jhon	Restaurante Bar	Chef
ADMINISTRACIÓN	Junco Ángel	Restaurante Bar	Posillero
	Tenesaca Leonardo	Restaurante Bar	Posillero
	Quizpe Patricia	Recepción	Recepcionista
	Vanegas Byron	Recepción	Recepcionista
	Larco Juan Carlos	Recepción	Recepcionista
	Farfán Maritza	Recepción	Recepcionista
	Moreno Isabel	Administración	Gerente Operativa
	Ayabaca Carmita	Administración	Contadora General
	Peñañiel Iván	Administración	Jefe de Alimentos y Bebidas
	Ayo Luis	Administración	Chofer

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



2.4.3. Gastos de Fabricación:

Los gastos indirectos de fabricación son de difícil asignación y cuantificación, por lo cual no se puede tener un control exacto de las cantidades, y costos necesarios para el desarrollo de las actividades.

Considerando que Hotel Boutique Mansión Alcázar tiene 3 secciones: Hospedaje, Restaurante y Bar, y que cada una de estas repercuten en costos indirectos altos, detallamos a continuación algunos de ellos:

- ⌘ Materiales de Aseo y Limpieza.
- ⌘ Mantenimiento de Áreas de Hotel.
- ⌘ Mantenimiento Muebles.
- ⌘ Mantenimiento de Equipos de Operación.
- ⌘ Suministros de Cocina.
- ⌘ Vigilancia.
- ⌘ Publicidad.
- ⌘ Impuestos Hoteleros.
- ⌘ Depreciaciones, etc.



III IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

3.1. Definiciones.

3.1.1. Definición de Costos:

El costo puede decirse que se refiere a erogaciones o desembolsos hechos para adquirir bienes o servicios. Estos desembolsos deben clasificarse o agruparse de modo que puedan servir más adecuadamente a las necesidades de quienes se proponen utilizarlos o analizarlos. Así por ejemplo, los agrupamientos pueden hacerse por funciones, tales como las actividades de fabricación o distribución; o por la naturaleza de los gastos, es decir: materiales, mano de obra, rentas, etc.; o bien puede combinarse con objeto de obtener los costos por procesos de fabricación o por unidades de producción.

Para algunos el costo representa el desembolso real o efectivo de dinero anterior o actual, en relación con el costo de la producción, para otros el costo incluye no solamente el costo de producción si no también los gastos de venta y los gastos de administración, agregados estos últimos con el fin de obtener el costo total o costo comercial. La naturaleza de la producción y la importancia de la empresa son por otra parte factores que influyen en la determinación de costos.⁷

3.1.2. Contabilidad de Costos.

La Contabilidad de costos es la ciencia de registrar y presentar las operaciones mercantiles relativas a la producción de mercancías y servicios, por medio de la

⁷ LANG, Theodore, MANUAL DEL CONTADOR DE COSTOS¹, México, Edit. Unión Tipográfica.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

cual esos registros se convierten posteriormente en un método de medida y en un medio de control. La contabilidad de costos implica el análisis y la síntesis de las operaciones de los costos, en tal forma que es posible determinar el costo total de producción de una mercancía, un trabajo o un servicio, así como poder clasificar el costo en sus elementos, o sea: materiales, mano de obra y costos de fabricación. La contabilidad de costos incluye también el análisis y la síntesis de los costos total de producción, en función de los costos por departamentos o por centros de costos, así como por operaciones manuales o de máquinas.

3.2. Sistemas de Costos.

Se definen como el registro sistemático de todas las transacciones financieras, expresadas en su relación con los factores funcionales de la producción, distribución y administración, e interpretadas en forma adecuada para determinar el costo de llevar a cabo una función dada. En dicho registro se constituye factores primordiales a los documentos originales, los diarios, los mayores o auxiliares, los estados de operación y las clasificaciones de cuentas, todos ellos necesarios para presentar a los directores responsables detalles adecuados sobre los gastos de fábrica de venta y de administración.

3.2.1. Tipos de Sistemas de Costos.

Las formas y registros que se usen en un sistema de costos deben adaptarse a las necesidades individuales de cada organización.

Los Sistemas de Costos se clasifican en:

1. Costos por Procesos.
2. Costos por Órdenes de Trabajo o Producción.
3. Costos ABC.
4. Sistemas de Costos Predeterminado.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

1. Sistema de Costos por Procesos.

En este sistema la unidad de costeo es un proceso de producción. Los costos de acumulan para cada proceso durante un tiempo dado. El total de costos de cada proceso dividido por el total de unidades obtenidas en el período respectivo, nos da el costo unitario en cada uno de los procesos.⁸

Un sistema de costeo por procesos se usa para computar los costos de un producto para una masa o un sistema de producción normal. Los costos del producto pueden ser determinados al sumar los costos unitarios promedio para cada operación periódicamente, para medida de beneficios y valoración de inventarios es necesario valorar el trabajo en curso, que ha acumulado para cada secuencia de actividades.

Los costos de producción industrial, se mueve desde un proceso a otro hasta la terminación final, cada departamento de producción desempeña una parte de la operación total y transfiere su producción completa al próximo departamento, donde llega a ser el insumo para el procesamiento adicional. La producción completa el último departamento y se transfiere al inventario de productos terminados.

El procedimiento de acumulación de costos sigue el flujo de producción, las cuentas de control se establecen para cada proceso y los costos directos y gastos generales de fabricación se destinan a cada proceso. El costo cuando es transferido de proceso a proceso, llega a ser acumulativo como procedimiento

⁸ HARGADON Bernard, Contabilidad de Costos, Edit. Norma S.A., Bogotá-Colombia.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

de producción y la adición de los costos del último departamento determina el costo total.

El sistema tiene la particularidad de que una vez iniciado el proceso no se puede interrumpir por su naturaleza continua.

2. Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

“Lo utilizan las organizaciones cuyos productos o servicios se identifican con facilidad mediante unidades individuales o lotes, cada uno de los cuales recibe diversos insumos de materiales directos, mano de obra directa y gastos indirectos de fabricación.”⁹

Consideramos conveniente el uso de éste sistema porque el Hotel Boutique Mansión Alcázar a la producción de platos bajo pedido y a la prestación de servicios; esto ayudará a un mejor control de costos mediante la implementación de este sistema consiguiendo conocer costos reales.

3. Sistema de Costos ABC.

Es una metodología para distribuir racionalmente los costos indirectos a los productos y medir el rendimiento de las actividades.

⁹ HORGNGREN Charles, FOSTER George, 1996⁶, Contabilidad de Costos: Un Enfoque Gerencial, Prentice-Hall Hispanoamericana, México MX.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Uno de los principales fines de este sistema de costeo es determinar la eficiencia en la utilización de los recursos y ser una herramienta para medir el desempeño empresarial.

Este sistema nos permite reconocer la relación causa-efecto entre los generadores del costo y las actividades, brindando el conocimiento necesario para el mejoramiento y la optimización de los procesos.

Los métodos de costos directos son adecuados, si los costos indirectos son una pequeña fracción de los costos totales, o si, como sostienen los que abogan por el sistema de costos directos, se trata de "evitar" que la distribución de costos fijos distorsione el precio de los productos. Sin embargo, las organizaciones han aprendido que no sólo los costos directos no son fijos, sino que ni siquiera son variables. Para muchas empresas, estos costos son "súper variables"; se incrementan a una tasa más rápida que el volumen de producción o de ventas.

A este sistema se lo considera como una herramienta para la información.

4. Sistemas de Costos Predeterminado.

Entre los más comunes tenemos los sistemas de costos estimativos y los estándares, estos se asemejan por el uso de costos estimados y presupuestos de producción. El empleo de costos estimativos se limita a ciertas clases de fábricas, de las que es un ejemplo las de calzado. El uso del sistema de costos estándar se ha introducido con éxito en una gran variedad de fábricas que producen amplios surtidos de distintos artículos.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Los sistemas de costos estimativos y estándar no reemplazan los métodos de órdenes de trabajo y procesos. Solo modifica el procedimiento de uno y otro.

3.3. Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

En el costeo por órdenes de producción se considera como una unidad de producción el resultado de alguna actividad específica: un contrato, un proyecto, o un grupo determinado de bienes o de servicios producidos de similares características. Estas órdenes de producción son entonces el objeto del costo; se rastrean hacia ellas los costos directos y luego los costos indirectos de la fábrica o del departamento, se distribuyen por medio de una cuota de asignación que se aplica a cada orden. El enfoque de órdenes de producción se usa también en empresas de servicio o en organizaciones no lucrativas.

Un sistema de costos por órdenes de trabajo, en tales casos, debe permitir las acumulaciones de los costos que se causan en cada orden, con el doble propósito de saber la utilidad o pérdida y además para tener una base que permita fijar precios de venta en pedidos futuros.

Para registrar los costos de producción de cada una de las órdenes, se emplea la llamada "Hoja de Costos".

El empleo de este sistema está condicionado por las características de la producción. Como puede observarse, sólo es apto cuando los productos que se fabrican, bien sea para almacén o contra pedido, son identificables en todo momento como pertenecientes a una orden de producción específica.

AUTORAS:
Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Las distintas órdenes de producción se empiezan y se terminan en cualquier fecha del período contable y los equipos se emplean heterogéneamente para la fabricación de las diversas órdenes. Lo que hace precisamente que se trabaje por órdenes de producción es el hecho de que el reducido volumen de artículos producidos no justifica una producción en serie, en donde los equipos se pueden destinar a cumplir tan solo una tarea específica dentro de la cadena productiva.

En un sistema de costeo por órdenes de trabajo los tres elementos básicos del costo (MD, MOD, CIF) se acumulan de acuerdo con los números asignados a las órdenes de trabajo.

Control por Órdenes de Producción: "Es aquel procedimiento de control de las operaciones productivas que se aplican, generalmente, a las industrias que producen por lotes con variación en unidades producidas, esto se emplea principalmente en las industrias que realizan trabajos especiales o que fabrican productos sobre pedido y también en aquellas en las cuales se puede separar los costos de material directo, y de la labor directa empleados (costo directo) en cada orden de fabricación"¹⁰

3.3.1. Objetivos de los costos por órdenes de producción.

- ∞ Proporcionar informes relativos a costos para medir la utilidad y evaluar el inventario (estado de resultados y balance general).

¹⁰ RIO GONZALEZ del Cristóbal, 1995, Costos para Administradores y Dirigentes, Ediciones Contables y Administrativas, México MX

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

- ⌘ Ofrecer información para el control administrativo de las operaciones y actividades de la empresa (informes de control).
- ⌘ Proporcionar información para fundamentar la planeación y la toma de decisiones (análisis y estudios especiales).
- ⌘ Servir de base para fijar precios de venta y para establecer políticas de comercialización.
- ⌘ Controlar la eficiencia de cada una de las órdenes de producción.
- ⌘ Contribuir a planeamiento, control y gestión de la empresa.

3.3.2. Ventajas.

- ⌘ Utilización de los costos como base para presupuestar trabajos o producción en el futuro.
- ⌘ Utilización de los costos como base para controlar la eficiencia en las operaciones, lo que se realiza ordinariamente comparando los costos reales con las estimaciones o presupuestos previos, cuando los precios se cotizan al cliente con anticipación.
- ⌘ Se puede saber el costo de cada trabajo en cualquier momento. Por lo tanto se simplifica la tarea de **establecer el valor de las existencias en proceso.**

3.3.3. Tipos de Factores del Costo.

Constituyen también factores importantes que habrá que tener en cuenta en la instalación de un sistema de costos como: la naturaleza del producto que se fabrica, los procesos de fabricación, los métodos de distribución de las ventas,

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

así como la forma y los datos que debe contener los informes que hayan de presentarse a la dirección de la empresa.

Los factores del costo según la relación con el producto terminado deben clasificarse en:

∞ Costos Directos:

Son aquellos que en conjunto forman el "costo primo". Las cantidades pagadas por materiales que serán una parte integrante del producto terminado y el trabajo que se aplica específicamente a tales materiales son costos directos.

∞ Costos Indirectos:

Son aquellos que comprenden los gastos de fabricación. Los egresos por materiales, mano de obra y otros servicios usados en el mantenimiento de las actividades de la fábrica pero que no pueden identificarse específicamente en el producto son gastos indirectos.

Otra clasificación de los costos se refiere a sus posibilidades de control y tenemos los siguientes:

∞ Costos Fijos:

Son aquellos que no cambian de acuerdo a las fluctuaciones del volumen de la producción.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Podemos citar un ejemplo: los egresos que repercuten en la propiedad de la fábrica. Impuestos, depreciación de edificios e interés sobre hipotecas no sólo deben aceptarse sin considerar la producción de la planta, sino que son gastos que no pueden modificarse para adaptarlos a las condiciones cambiantes que afectan a la cantidad de unidades manufacturadas en un período dado.

∞ Costos Variables:

Son aquellos cuya cantidad aumenta o disminuye aproximadamente en proporción a los aumentos o disminuciones en el volumen de la producción.

Cuando la producción aumenta o disminuye, la cantidad de materia prima empleada aumenta o disminuye al igual, y si su relación no está interrumpida por fluctuaciones en los precios, su costo total varía de la misma manera.

∞ Costos SemivARIABLES:

Son aquellos costos que no responden prontamente a los cambios en el volumen de producción, pero son capaces de algún ajuste en el curso del tiempo, es decir, cuando cambian las condiciones de la producción.

Los gastos indirectos no se ajustan tan fácilmente a los cambios en el volumen de producción. El costo de la fuerza, en ciertos casos, guarda una relación íntima con la cantidad de mercancías manufacturadas, pero la mayor parte de los conceptos en este grupo son fijos o semivARIABLES.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



3.3.4. Bases de los Costos.¹¹

1. Base Histórica.

Cuando el sistema de costos funciona principalmente con base en costos reales o históricos, es decir, costos en que ya se ha incurrido y cuya cuantía es conocida. Esta base puede ser utilizada con el sistema de costos por procesos así como con el de órdenes de producción

2. Base Predeterminada.

Cuando el sistema de costos funciona principalmente con base en costos que han sido calculados con anterioridad a la ocurrencia de los costos reales. En este caso se contabilizan en las cuentas tanto los costos reales como predeterminados, e igualmente las diferencias existentes entre estos dos tipos de costos. Al igual que el anterior esta base se puede utilizar con el sistema de costos por proceso y por órdenes de producción.

3.3.5. Elemento del Costo aplicado al Sistema de Ordenes de Producción

Materiales.

Representan el principal elemento del costo en la elaboración de un producto, estos son sometidos a proceso y se convierten en productos terminados con la

¹¹ HARGADON Bernard, Contabilidad de Costos, Edit. Norma S.A., Bogotá-Colombia.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

adición de mano de obra y costos indirectos de fabricación. Estos tienen la siguiente subdivisión:

∞ Materiales Directos:

Son los materiales que realmente entran en el producto, son de fácil identificación en el producto terminado.

∞ Materiales Indirectos:

Son materiales que están en el producto terminado pero tienen un valor insignificante por ende son de difícil asignación e identificación.

Compra de Materiales.

La compra de materiales debe contar con procedimientos que garanticen un buen control interno, una persona es la encargada de hacer pedidos de materias primas y suministros necesarios para la producción, siempre teniendo en cuenta que los materiales reúnan las especificaciones y requisitos de calidad. Los materiales se almacenan en la bodega.

Orden de Compra.

Es un formato con numeración consecutiva pre impreso, donde se detallan los materiales solicitados al proveedor, se dan instrucciones de despacho y se acostumbra a especificar los precios pactados en la negociación, los cuales fueron previamente acordados por teléfono, fax, e-mail, etc.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Diseño propuesto:

			
ORDEN DE COMPRA			
Fecha: _____		Nº: _____	
Señores: _____		CI/RUC: _____	
Forma de Pago: _____			
Cantidad	Descripción	P. Unitario	P. Total
Observaciones:		Subtotal	
		Dcto _ %	
		IVA 12%	
		IVA 0%	
		Total	
Solicitado por: _____			

Informe de Recepción.

Es un formato que prepara el almacenista dando cuenta de los materiales recibidos, especificando la fecha, las cantidades, el estado en que se encuentran los materiales. En este informe se cita el número de la orden de compra y

AUTORAS:
Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

también el número de la remisión y la factura correspondiente con la cual el proveedor envió la mercancía.

Diseño Propuesto:

 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR INFORME DE RECPCIÓN DE MATERIALES					
FECHA: _____					
RECIBIMOS DE: _____					
GUIA DE REMISIÓN: _____					
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	NOTAS	PRECIO	PRECIO UNITARIO
OBSERVACIONES: _____ _____ _____					
RECIBIDO POR: _____					

Uso de Materiales.

Para retirar materiales de la bodega con destino a la producción, es necesario presentar a la persona encargada la llamada "Requisición de Materiales".

AUTORAS:
Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Diseño propuesto:

 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR REQUISICIÓN DE MATERIALES		
Fecha: _____	N. _____	O/P N. _____
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO
	TOTAL	
Solicitado por: _____		
Recibido por: _____		

Si los materiales requeridos son directos, es decir, si son para órdenes de producción específicas se indica dicha característica anotando el número de la orden de producción para la que se solicitan. Si se tratan de materiales indirectos, es decir, materiales para uso general de la producción, sin que pueda

AUTORAS:
Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

convenientemente identificar a que órdenes de producción se destinan, se marca simplemente con una "x".

Entregado los materiales la persona encargada deberá poner la fecha y llenar su kárdex respectivo y finalmente hará firmar a la persona que recibe.

Mano de Obra:

Es la aportación física o mental de las personas, que contribuyen a la elaboración de un producto o prestación de un servicio de manera directa o indirecta para la transformación de la materia prima en producto terminado. El costo de la mano de obra representa el importe o el precio que se paga por emplear recursos humanos. Es la remuneración al personal que trabaja en determinada orden de producción. Tiene la siguiente clasificación:

∞ Mano de Obra Directa:

La remuneración total de estos trabajadores es el tiempo empleado en labores productivas y constituye el costo de mano de obra directa que se carga en las hojas de costos, es decir, es la que se emplea directamente en la transformación de la materia prima en producto terminado.

Se caracteriza porque fácilmente puede asociarse al producto y representa un costo importante en la producción de dicho artículo. La mano de obra directa se considera un costo primo y a la vez un costo de conversión.

∞ Mano de Obra Indirecta:

Es el trabajo empleado por el personal de producción y administración que no participa directamente en la transformación a un bien o servicio, tales como

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

guardias, barrenderos porteros, etc., y se considera parte de los costos indirectos de fabricación.

También tenemos como mano de obra indirecta lo siguiente:

Tiempo no productivo:

Los pagos fijos hechos regularmente por servicios gerenciales o de oficina de producción se consideran como un costo secundario y forman parte de los costos indirectos de fabricación, como por ejemplo el tiempo que permanece ocioso por cortes de energía, daños en los equipos, permisos para atención médica, etc.

Trabajo Indirecto:

Tiempo dedicado eventualmente a labores que no son de transformación, como por ejemplo labores de mantenimiento.

Recargo por Trabajo Extra:

Cuando se trabaja en horas distintas a las constantes en el contrato realizado entre la empresa y empleado, estas se les denomina horas extraordinarias.

Son de dos clases:

∞ **Suplementarias:** son con el 50% adicional de la hora normal.

- De 06:00 am. A 08:00 am.
- De 12:00 pm. A 14:00 pm.
- De 18:00 pm. A 24:00 am.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

⌘ **Extraordinarias (Extras):** son con el 100% adicional a la hora normal.

- Sábados y domingos.
- Feriados.
- De 24:00 am. A 06:00 am

Control de Tiempo.

Se hace a través de una tarjeta de tiempo, la que nos sirve para el control de ingreso y salida de los trabajadores, descansos, almuerzo. Sus funciones, son las de mostrar una descripción breve del trabajo realizado y la tasa salarial empleada, proporcionando una fuente confiable para registrar el costo de la nómina. A continuación presentamos una tarjeta de control de tiempo:

Sección CONTABILIDAD												
0102993698 AYABACA PASTUISACA ROSA CARMITA (101)												
Fech.Ent.	Fech.Sal.	Ent1.	Sal1.	Ent2.	Sal2.	H. Norm.	H.Extra 50%	H.Extra 100%	H.Extra 25%	H. Trab.	H. Falt	
Mi	01/07/2009	01/07/2009	9:06	18:21		8:00	0:45	0:00	0:00	8:45	0:00	
Ju	02/07/2009	02/07/2009	9:00	17:30		8:00	0:00	0:00	0:00	8:00	0:00	
Vie	03/07/2009	03/07/2009	9:00	17:30		8:00	0:00	0:00	0:00	8:00	0:00	
Lu	06/07/2009	06/07/2009	9:12	17:48		8:00	0:06	0:00	0:00	8:06	0:00	
Ma	07/07/2009	07/07/2009	9:11	18:07		8:00	0:26	0:00	0:00	8:26	0:00	
Mi	08/07/2009	08/07/2009	9:08	17:38		8:00	0:00	0:00	0:00	8:00	0:00	
Ju	09/07/2009	09/07/2009	9:09	17:49		8:00	0:10	0:00	0:00	8:10	0:00	
Vie	10/07/2009	10/07/2009	9:10	18:00		8:00	0:20	0:00	0:00	8:20	0:00	
Lu	13/07/2009	13/07/2009	9:13	17:53		8:00	0:10	0:00	0:00	8:10	0:00	
Ma	14/07/2009	14/07/2009	9:15	17:57		8:00	0:12	0:00	0:00	8:12	0:00	
Mi	15/07/2009	15/07/2009	9:19	18:11		8:00	0:22	0:00	0:00	8:22	0:00	
Ju	16/07/2009	16/07/2009	9:11	17:42	19:02 21:48	8:00	2:47	0:00	0:00	10:47	0:00	
Vie	17/07/2009	17/07/2009	9:15	17:48		8:00	0:03	0:00	0:00	8:03	0:00	
Lu	20/07/2009	20/07/2009	9:05	17:52		8:00	0:17	0:00	0:00	8:17	0:00	
Ma	21/07/2009	21/07/2009	9:12	17:59		8:00	0:17	0:00	0:00	8:17	0:00	
Mi	22/07/2009	22/07/2009	9:11	17:51		8:00	0:10	0:00	0:00	8:10	0:00	
Ju	23/07/2009	23/07/2009	9:36	18:36		8:00	0:30	0:00	0:00	8:30	0:00	
Vie	24/07/2009	23/07/2009	9:05	18:05		8:00	0:30	0:00	0:00	8:30	0:00	
Lu	27/07/2009	24/07/2009	9:06	17:56		8:00	0:20	0:00	0:00	8:20	0:00	
Ma	28/07/2009	28/07/2009	9:11	15:35		5:54	0:00	0:00	0:00	5:54	2:06	
Mi	29/07/2009	29/07/2009	9:06	17:56		8:00	0:20	0:00	0:00	8:20	0:00	
Ju	30/07/2009	30/07/2009	9:04	17:44		8:00	0:10	0:00	0:00	8:10	0:00	
Vie	31/07/2009	31/07/2009	9:05	17:40		8:00	0:05	0:00	0:00	8:05	0:00	
Totales del sistema (minutos:horas):						181:54	8:00	00:00	0:00	189:54	2:06	
Horas Compensadas (horas):						181.90	5.90	0.00	0.00	189.90	0.00	
Valor a pagar por horas extras:							\$ 10.90	\$ 0.00	\$ 0.00			

Nómina.

Está a cargo del departamento de contabilidad, se realiza el último día de cada mes, tomando como base el control de tiempo, la nómina debe incluir el importe

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

bruto y la cantidad neta a pagar a los empleados después de las deducciones correspondientes al IESS entre otros como son comisariato, telefonía, préstamos.

Una vez revisada la nómina se debe asignar los costos de la nómina a las órdenes de trabajo en proceso.

El Registro de la Nómina.

Se prepara semanal, quincenal o mensualmente. El salario bruto para un empleado se determina multiplicando las horas indicadas en las tarjetas de tiempo por la tasa por hora, más cualquier bonificación o tiempo extra.

Costos Generales de Fabricación.

Los costos generales no son directamente asignables a las órdenes de producción, debido a que en este sistema de costos la unidad de costeo (la orden de producción) es relativamente estrecha. Los materiales indirectos y la mano de obra indirecta reciben dicho calificativo precisamente por no ser convenientemente identificables con las órdenes de producción, por ejemplo la energía eléctrica, arrendamientos, seguros, depreciaciones, prestaciones sociales, incentivos, tiempo ocioso, etc.

Ya que los costos generales de fabricación no se pueden asignar directamente a las órdenes de producción, se hace dicha asignación indirectamente recurriendo a la base que se crea más conveniente; es decir se hace una repartición proporcional del total de los costos generales a las órdenes de producción, usando para ello el común denominador que se estime más razonable, según el nivel de producción y los costos generales de fabricación.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Fórmula:

$$\frac{\text{Costos Generales de Fabricación}}{\text{Nivel de Producción}} = \text{Tasa Predeterminada}$$

Tenemos las siguientes unidades para expresar el nivel de producción presupuestado:

1. Unidades de Producto.
2. Horas de Mano de Obra Directa.
3. Costos de Mano de Obra Directa.
4. Hora Máquina.
5. Otras Bases

∞ **Unidades de Producto.**

Se toman los CIF estimados entre las unidades de producción estimadas, este método es conveniente si únicamente se está fabricando un producto o este es homogéneo en cuanto a la característica de producción, es uno de los métodos más sencillos para distribuir la carga fabril. Ésta puede ser una libra, un pié, una máquina, cien piezas, etc.

Fórmula:

$$\frac{\text{Costos Generales de Fabricación}}{\text{Unidades Producidas}} = \text{Tasa Predeterminada}$$

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

∞ Horas de Mano de Obra Directa.

Si la producción es variada y heterogénea se puede tomar como común de nominador la mano de obra directa correspondientes a la capacidad seleccionada. Al determinar la tasa sobre esta base y al aplicar luego este factor a las distintas ordenes de producción de acuerdo a las horas reales de la mano de obra directa, las ordenes que mayor número de horas de mano de obra directa consumen, quedaran cargadas con mayor proporción de costos generales.

Fórmula:

$$\frac{\text{Costos Generales de Fabricación}}{\text{\# Horas Mano de Obra Directa}} = \text{Tasa Predeterminada}$$

∞ Costos de Mano de Obra Directa.

Si no existen diferencias considerables en la remuneración por hora de los trabajadores directos, en lugar de usar horas de mano de obra directa como común denominador se puede utilizar simplemente su costo. Una ventaja de esta base es que la información del costo corresponde a cada orden de producción, ya que se extrae directamente de las hojas de costo.

Fórmula:

$$\frac{\text{Costos Generales de Fabricación}}{\text{Costo de Mano de Obra Directa}} = \text{Tasa Predeterminada}$$

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

∞ Horas Máquina.

Si la producción está altamente mecanizada es preferible expresar la capacidad en horas máquina, pues se considera más lógico que las órdenes de producción absorban los costos generales en producción de las horas maquinas que requieren para su elaboración.

Los costos generales más importantes serian depreciaciones, seguros, reparaciones, mantenimiento y energía motriz.

Fórmula:

$$\frac{\text{Costos Generales de Fabricación}}{\text{Horas Máquina}} = \text{Tasa Predeterminada}$$

∞ Otras Bases.

Se puede utilizar otro tipo de bases según los requerimientos de la empresa, y dependiendo de la actividad que esta realice.

Los costos indirectos de fabricación en base a su comportamiento respecto a la producción pueden ser: variables, fijos o mixtos.

Los Costos Indirectos de Fabricación Variables.

Cambian en proporción directa al nivel de producción, cuando mayor sea el total de unidades producidas, mayor será el total de costos indirectos de fabricación variables. La mano de obra indirecta, materiales indirectos y la depreciación acelerada son ejemplos de costos variables.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Los Costos Indirectos de Fabricación Fijos.

Permanecen constantes durante un período relevante, independientemente de los cambios en los niveles de producción dentro de ese período. La depreciación lineal y el arrendamiento del edificio de fábrica son ejemplo de costos indirectos de fabricación fijos.

Los Costos Indirectos de Fabricación Mixtos.

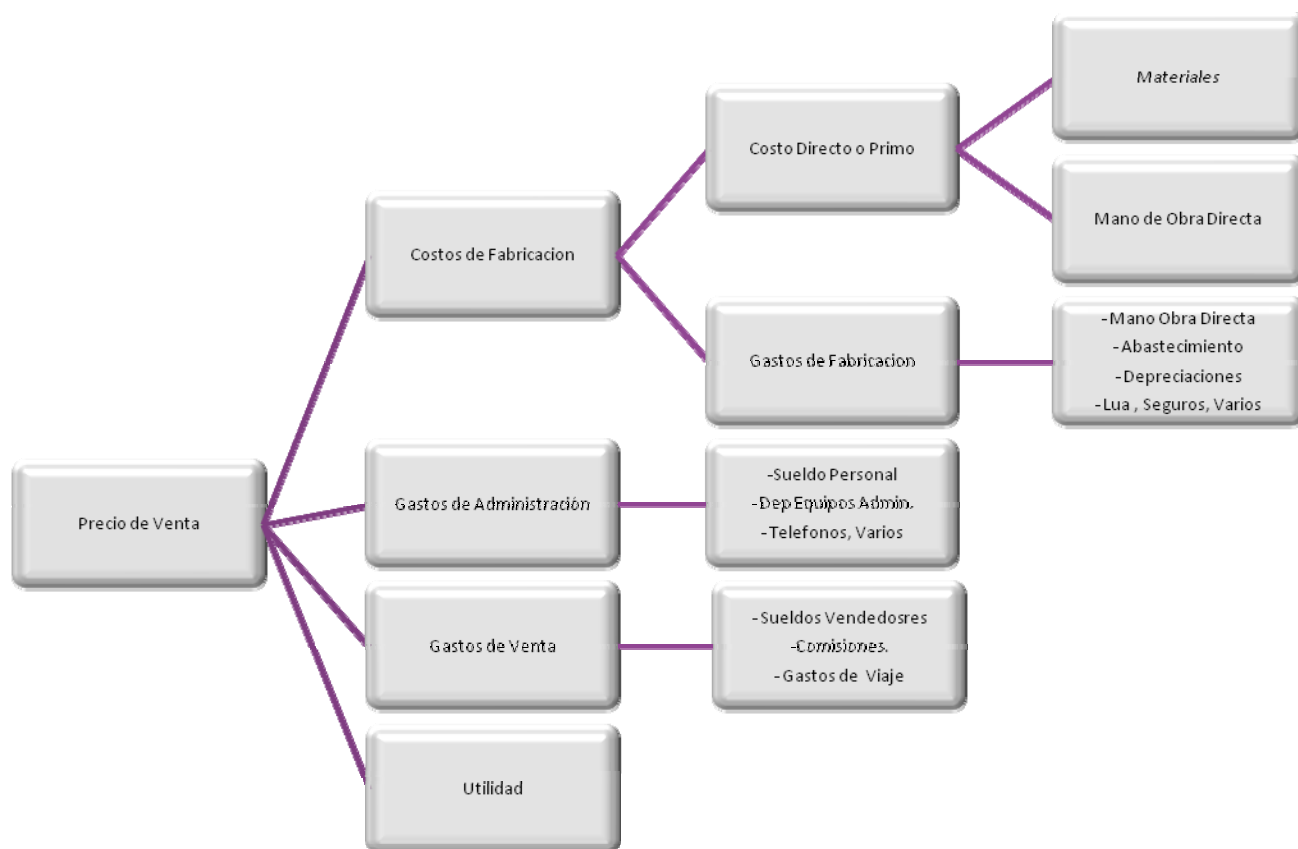
No son totalmente fijos ni totalmente variables en su naturaleza. Estos deben separarse de componentes fijos y variables para propósitos de planeación y control. Los arrendamientos de camionetas para la fábrica y el servicio telefónico de fábrica, los salarios de los supervisores y de los inspectores de fábrica son ejemplos de costos indirectos de fabricación mixtos.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



3.3.6. Cuadro Sinóptico de la Aplicación del Costo a los Servicios Hoteleros.



AUTORAS:
Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

3.3.7. Hoja de Costos.

En estas se registra el material directo, la mano de obra directa y los gastos de fabricación que afectan a cada orden de producción emitida.

Diseño propuesto:

 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR HOJA DE COSTOS			
SECCIÓN _____			
O/P N. _____			
FECHA	MD	MOD	CGF
TOTALES			
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO			
MANO DE OBRA DIRECTA			
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN			
COSTO TOTAL			

AUTORAS:
Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



3.4. Aplicación del Sistema de Costos en Hotel Boutique Mansión Alcázar.

Según el estudio realizado hemos llegado a determinar que el sistema de costos por órdenes de producción es el más apropiado para la determinación de los costos reales por secciones el cuál aplicaremos en el siguiente ejercicio práctico.

3.4.1. Costos y Gastos.

Hemos realizado una recopilación de datos correspondientes al mes de julio de 2009, obteniendo la información necesaria para la aplicación de un adecuado sistema de costos que presentamos a continuación, comenzando con el detalle de los costos y gastos incurridos en dicho mes, los cuales están clasificados según secciones; hospedaje, restaurante y bar, la información se encuentra descrita por grupos, cada uno de ellos con sus subcuentas respectivas¹²

¹² Anexo N. 1, Subcuentas



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR

COSTOS Y GASTOS

DEL 1 DE JULIO AL 31 DE JULIO DE 2009

CONCEPTO	HOSPEDAJE	RESTAURANTE	BAR	TOTAL
<u>MATERIALES</u>				
Carnes y Embutidos		917,66		917,66
Pescado y Mariscos		178,25		178,25
Frutas y Legumbres		413,52		413,52
Helado		8,78		8,78
Lácteos y Derivados		395,58		395,58
Viveres		840,57		840,57
Varías Bebidas			137,90	137,90
Champagne			265,61	265,61
Varios Licores			23,69	23,69
Vinos			657,86	657,86
<u>MANO DE OBRA</u> ¹³				
Camareras	678,00			678,00
Recepcionista	1.305,33			1.305,33
Restaurante		1.249,33		1.249,33
Bar			230,00	230,00
<u>GASTOS DE FABRICACIÓN</u>				
<u>OPERATIVOS</u>				
Amenites	60,10			60,10
Material de Aseo y Limpieza	262,16	131,08	43,69	436,93
Suministros Habitaciones y Pisos	105,00			105,00
Suministros Clientes Regalos	1,27			1,27
Diarios	10,99	5,50	1,83	18,32
Masajes	80,00			80,00
Varios Compras	177,48	414,12		591,60
Transfer	43,00			43,00
Uniformes Camareras	188,00			188,00
Uniformes Restaurante Cocina		188,00		188,00
Mantenimiento Habitaciones	21,00			21,00
Mantenimiento Casa Sucre	240,00	120,00	40,00	400,00

¹³ ANEXO N. 2: Rol de Pagos

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Mantenimiento Vehículos	314,25			314,25
Mantenimiento Áreas Hotel	36,00	18,00	6,00	60,00
CONCEPTO	HOSPEDAJE	RESTAURANTE	BAR	TOTAL
Mantenimiento Muebles	87,37	43,68	14,56	145,61
Mantenimiento Equipo de Operación	33,00	16,50	5,50	55,00
Mantenimiento Equipo de Computo	147,65	73,82	24,61	246,08
Mantenimiento Equipo de Oficina	97,18	48,59	16,20	161,96
Mantenimiento Instalaciones		8,81	8,81	17,62
Suministros de Cocina		4,74		4,74
Suveniers		0,35	0,35	0,70
Lencería Restaurante		150,41		150,41
Servicios Básicos	1.193,18	596,59	198,86	1.988,63
Vigilancia	9,60	4,80	1,60	16,00
Combustible	353,52	176,76	58,92	589,20
Horas Extras	316,55	240,78	110,34	667,67
Prestaciones Sociales ¹⁴	794,91	732,61	130,42	1.657,94
Lencería Habitaciones	325,25			325,25
Artículos de Decoración	613,13	306,56	102,19	1.021,88
<u>GASTOS DE FABRICACIÓN ADMINISTRATIVOS</u>				
Sueldos y Salarios Administración	1.515,60	757,80	252,60	2.526,00
Prestaciones Sociales Administración ¹⁵	411,85	205,92	68,64	686,41
Licencia Anual de Funcionamiento	3,57	1,79	0,60	5,95
Permiso de Funcionamiento de Turismo	7,91	3,95	1,32	13,18
Declaración de Impuesto 1,5 por mil sobre los Activos Totales	17,82	8,91	2,97	29,70
Impuesto a los Bomberos Urbano	2,00	1,00	0,33	3,34
Pedio Urbano	5,02	2,51	0,84	8,37
Contribuciones Especiales de Mejora	7,18	3,59	1,20	11,96
Tasa de Seguridad Ciudadana	7,00	3,50	1,17	11,67
Patentes Municipales	14,30	7,15	2,38	23,84
Permiso Funcionamiento de	6,54	3,27	1,09	10,90

¹⁴ ANEXO N. 3: Prestaciones Sociales

¹⁵ ANEXO N. 3: Prestaciones Sociales

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Ministerio Salud				
Renovación Año 2009 Bomberos	4,00	2,00	0,67	6,67
Centro Salud Permiso				
Funcionamiento	10,00	5,00	1,67	16,67
Cuota Anual Asociación Hotelera	9,00	4,50	1,50	15,00
Servicios Varios	45,00	22,50	7,50	75,00
Suministros de Oficina	17,27	8,63	2,88	28,78
Correspondencia	46,14	23,07	7,69	76,90
CONCEPTO	HOSPEDAJE	RESTAURANTE	BAR	TOTAL
Renovación de Tarjetas	32,77	16,39	5,46	54,62
Fundación Cofradía de Vino	30,00	15,00	5,00	50,00
Comisión Tarjeta de Crédito	429,61	214,80	71,60	716,01
Alquiler Parqueadero	173,25	86,63	28,88	288,75
Flores	264,42	132,21	44,07	440,70
Alquiler de Equipos	60,00	30,00	10,00	100,00
Servicios Profesionales	120,00	60,00	20,00	200,00
Servicios de Cobros Quito	168,00	84,00	28,00	280,00
Transporte Extra	29,10	14,55	4,85	48,50
Transporte Personal	120,45	60,23	20,08	200,75
Útiles de Oficina	216,00	108,00	36,00	360,00
Seguros de la Empres	249,39	124,69	41,56	415,65
Decoraciones	69,42	34,71	11,57	115,70
Pasajes Aéreos	167,20	83,60	27,87	278,66
Diarios y Revistas	18,00	9,00	3,00	30,00
Personal-Convenio Formación				
Profesional	24,00	12,00	4,00	40,00
Publicidad	295,05	147,53	49,18	491,75
Atenciones hotel	220,93	110,47	36,82	368,22
Boletos Aéreos Nacionales Ventas	83,60	41,80	13,93	139,33
Mantenimiento Cuentas Bancarias	80,63	40,32	13,44	134,39
DEPRECIACIONES				
Depreciación Acumulada Edificios	1.050,00	525,00	175,00	1.750,00
Depreciación Acum. Muebles y Enseres	511,56	255,78	85,26	852,61
Depreciación Acum. Equipo Computación	614,30	307,15	102,38	1.023,83
Depreciación Acumulada Vehículo	295,38	147,69	49,23	492,30
Depreciación Acum. Sistema	16,05	8,03	2,68	26,75

AUTORAS:
 Glenda Cristina García Contreras
 Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Electrónico Depreciación Acumulada Equipo Hotel	23,69	11,84	3,95	39,48
TOTAL	\$ 14.986,90	\$ 11.031,89	\$ 3.327,77	\$ 29.346,57

Los materiales directos los podemos determinar en las secciones de restaurante y bar ya que estos son sometidos a transformaciones hasta llegar a un producto final.

La mano de obra directa en la sección hospedaje está compuesta por la remuneración de los recepcionistas y camareras, en la sección de restaurante por la remuneración del área de cocina y en sección bar por la remuneración del barman; quienes intervienen directamente en la obtención de un bien o servicio.

Los gastos de fabricación intervienen en las tres secciones, están compuestos por materiales indirectos los cuales son de difícil asignación y determinación, la mano de obra indirecta compuesta generalmente por las horas extras, y demás rubros que implican un costo no asignable directamente como son las depreciaciones¹⁶, mantenimientos, impuestos y permisos hoteleros, servicios básicos, etc. En caso de las depreciaciones, se utiliza el método lineal o de línea recta, este se basa en la determinación de cuotas proporcionales iguales fijas o constantes en función de la vida útil estimada o de los porcentajes establecidos en la ley, el cual no depende del volumen de ventas o producción

Además se puede tomar como valor residual un porcentaje de hasta el 10% del costo de adquisición de activo fijo, según la decisión de la empresa, también se

¹⁶ ANEXO N. 5: Tabla de Depreciación

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

puede realizar las depreciaciones sin considerar valor residual, en nuestro caso tomamos un valor residual del 10%.

3.4.2. Cálculo de los Elementos del Costo.

3.4.2.1. Materiales Directos.

Los materiales directos los asignamos por cada sección, porque estos son identificables fácilmente en el producto terminado, a excepción de la sección hospedaje que no los tiene.

En la sección restaurante hemos tomado 7 platos del menú, entre los cuales se encuentran 2 postres y 5 platos fuertes, para cada uno de estos detallamos sus ingredientes y las cantidades que se utilizan para su elaboración.

POSTRES:

STUDIO DE CHOCOLATE

MATERIALES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
HARINA TORTA CHOCOLATE	KILOS	0,100	3,70	0,37
HUEVOS	UND	0,500	0,10	0,05
AZÚCAR	KILOS	0,050	0,59	0,03
HARINA	KILOS	0,015	1,44	0,02
CHOCOLATES ANGEL	KILOS	0,015	1,70	0,03
CHOCOLATES CILINDROS	KILOS	0,020	6,75	0,14
SALSA DE FRESA	KILOS	0,030	4,50	0,14
LECHE EN FUNDA	LITROS	0,050	0,06	0,003
MANTEQUILLA CON SAL	KILOS	0,020	4,36	0,09
HELADO DE CHOCOLATE	LITROS	0,100	2,64	0,26
CREMA DE LECHE	LITROS	0,100	2,64	0,26

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

CHOCOLATE EN KILOS	KILOS	0,050	7,30	0,37
TOTAL				\$ 1,75

CREME BRULEE

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
AZÚCAR	KILOS	0,058	0,59	0,03
CREMA PASTELERA	KILOS	0,013	1,64	0,02
GELATINA SIN SABOR	KILOS	0,020	5,56	0,11
HUEVOS	UNIDAD	1,000	0,10	0,10
LECHE EN FUNDA	LITROS	0,125	0,60	0,08
ESENCIA VAINILLA FRASCO	LITROS	0,003	1,00	0,003
CREMA DE LECHE	LITROS	0,163	2,64	0,43
PULPA DE GUAYABA	KILOS	0,030	3,40	0,10
MARACUYA	KILOS	0,015	1,18	0,02
CHOCOLATE KILOS	KILOS	0,050	7,30	0,37
TOTAL				\$ 1,26

PLATOS FUERTES:

CONEJO A LA ROMANA

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
CONEJO	KILOS	0,150	10,88	1,63
BRÓCOLI	KILOS	0,080	1,25	0,10
PAPAS	KILOS	0,200	0,30	0,06
PIMIENTO VERDE	KILOS	0,010	1,25	0,01
VAINITAS	KILOS	0,045	2,22	0,10
ZANAHORIAS	KILOS	0,025	0,83	0,02
PIMIENTO ROJO	KILOS	0,010	1,66	0,02
ACITE DE OLIVA	LITROS	0,010	19,75	0,20

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

ACEITUNAS NEGRAS	KILOS	0,050	5,42	0,27
ACEITUNAS VERDES	KILOS	0,050	5,25	0,26
ROMERO	KILOS	0,003	0,50	0,00
QUESO PARMESANO	KILOS	0,100	13,28	1,33
VINO TINTO	LITROS	0,040	2,80	0,11
TOTAL				\$ 2,21

RAVIOLI DE POLLO

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
PECHUGA DE POLLO	KILOS	0,210	4,35	0,91
ACEITE DE OLIVA	LITROS	0,020	19,76	0,40
SAL FUNDA	KILOS	0,001	0,26	0,0003
ROMERO	KILOS	0,000	0,50	0,0001
AJO	KILOS	0,003	2,50	0,01
PIMIENTO ROJO	KILOS	0,020	1,66	0,03
PIMIENTO VERDE	KILOS	0,020	1,25	0,03
CHAMPIÑONES	KILOS	0,020	7,00	0,14
CEBOLLA PERLA	KILOS	0,020	1,07	0,02
SALSA INGLESA	LITROS	0,001	9,31	0,01
SALSA PREGO	LITROS	0,020	6,40	0,13
CREMA DE LECHE	LITROS	0,100	2,64	0,26
HUEVOS	UNDA	1,000	0,10	0,10
HARINA	KILOS	0,025	1,44	0,04
LECHE EN FUNDA	LITROS	0,025	0,60	0,02
TOTAL				\$ 2,09

CAMARONES GRATINADOS

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
CAMARÓN GRANDE	KILOS	0,080	11,00	0,88
PIMIENTO VERDE	KILOS	0,100	1,25	0,13

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

PIMIENTO ROJO	KILOS	0,100	1,66	0,17
MAICENA FUNDA	KILOS	0,010	3,12	0,03
CORAZONES ALCACHOFAS	KILOS	0,050	11,77	0,59
QUESO MOZARELLA	KILOS	0,050	6,97	0,35
LECHE EN FUNDA	LITROS	0,050	0,60	0,03
QUESO PARMESANO	KILOS	0,023	13,28	0,30
VINO BLANCO	LITROS	0,020	2,80	0,06
TOTAL				\$ 2,52

PENNE RIGATE

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
PECHUGA DE POLLO	KILOS	0,100	4,35	0,44
TOMATE RIÑON	KILOS	0,090	0,71	0,06
ZUQUINI	KILOS	0,060	0,60	0,04
ALBAHACA	KILOS	0,015	7,90	0,12
ACIETE DE OLIVA	LITROS	0,010	19,75	0,20
ROMERO	KILOS	0,003	0,50	0,00
SALSA PREGO	KILOS	0,025	6,40	0,16
CHOCLITOS	KILOS	0,015	14,20	0,21
FIDEO PENNE	KILOS	0,100	4,10	0,41
TOTAL				\$ 1,64

STEAK MANSIÓN ALCÁZAR

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
LOMO FINO DE RES	KILOS	0,180	11,85	2,13
HUESO CARNUDO DE RES	KILOS	0,050	1,00	0,05

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

BRÓCOLI	KILOS	0,075	1,25	0,09
PAPAS	KILOS	0,100	0,30	0,03
ZANAHORIA	KILOS	0,025	0,83	0,02
SAL FUNDA	KILOS	0,001	0,26	0,00
ACEITE CANECA	LITROS	0,040	1,74	0,07
CAMPIÑONES	KILOS	0,100	7,00	0,70
TOTAL				\$ 3,10

Sección Bar:

Hemos considerado 7 bebidas de la cuales 4 son cocteles y 3 son copas de licores, sacando de cada uno los ingredientes para su elaboración; el costo fue calculado en onzas líquidas, para lo cual se convirtió los mililitros de cada botella a onzas líquidas, multiplicando mililitros botella por **0,035** onzas dándonos como resultado las onzas líquidas que tiene una botella.

El precio por onzas líquidas lo obtuvimos dividiendo el precio por botella para el total de onzas líquidas.

El costo total fue el resultado de la multiplicación de la cantidad utilizada para la elaboración del coctel o de la copa de licor, por el precio de las onzas líquidas.

En cuanto a los materiales que no son licores, pero son necesarios para la elaboración de un coctel, su costo se obtiene del la multiplicación del precio por onzas y la cantidad utilizada.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

COCTELES:

COSMOPOLITAN

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANT. DE LICOR	PRECIO POR ONZAS	COSTO TOTAL	PRECIO BOTELLA	TOTAL ONZAS BOTELLA	TOTAL MILILITROS BOTELLA
VODKA	ONZAS	1	0,74	0,74	19,35	26,25	750
CRAMBERRIE JUICE	ONZAS	4	0,65	2,61	5,49	8,4	240
TRIPLE SEC	ONZAS	0,5	0,40	0,20	9,9	24,5	700
TOTAL				\$ 3,55			

DAIQUIRI

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANT. DE LICOR	PRECIO POR ONZAS	COSTO TOTAL	PRECIO BOTELLA	TOTAL ONZAS BOTELLA	TOTAL MILILITROS BOTELLA
RON	ONZAS	1,5	0,41	0,61	10,74	26,25	750
AZÚCAR	KILOS	0,05	0,59	0,03			
HUEVO	ONZAS	1	0,10	0,10			
LIMÓN	UNIDAD	0,5	0,10	0,05			
TOTAL				\$ 0,79			

TOM COLLINS

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANT. DE LICOR	PRECIO POR ONZAS	COSTO TOTAL	PRECIO BOTELLA	TOTAL ONZAS BOTELLA	TOTAL MILILITROS BOTELLA
GIN	ONZAS	1,5	0,90	1,35	22	24,5	700

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

LIMONADA IMPERIAL	ONZAS	5	0,50	2,50	7	14	400
TOTAL				\$ 3,85			

MANSIÓN ALCÁZAR

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANT. DE LICOR	PRECIO POR ONZAS	COSTO TOTAL	PRECIO BOTELLA	TOTAL ONZAS BOTELLA	TOTAL MILILITROS BOTELLA
ESPÍRITU DEL ECUADOR	ONZAS	1,5	0,42	0,63	10,94	26,25	750
TRIPLE SEC	ONZAS	1	0,40	0,40	9,9	24,5	700
JUGO DE PIÑA	ONZAS	4	0,04	0,17	1,5	35	1000
TOTAL				\$ 1,20			

LICORES:

TÍA MARÍA

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANT. DE LICOR	PRECIO POR ONZAS	COSTO TOTAL	PRECIO BOTELLA	TOTAL ONZAS BOTELLA	TOTAL MILILITROS BOTELLA
TÍA MARÍA	MILILITROS	4	0,87	3,47	22,79	26,25	750
TOTAL				\$ 3,47			

AUTORAS:
 Glenda Cristina García Contreras
 Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

JOSÉ CUERVO

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANT. DE LICOR	PRECIO POR ONZAS	COSTO TOTAL	PRECIO BOTELLA	TOTAL ONZAS BOTELLA	TOTAL MILILITROS BOTELLA
JOSÉ CUERVO	MILILITROS	4	1,09	4,35	28,52	26,25	750
TOTAL				\$ 4,35			

FLOR DE CAÑA

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANT. DE LICOR	PRECIO POR ONZAS	COSTO TOTAL	PRECIO BOTELLA	TOTAL ONZAS BOTELLA	TOTAL MILILITROS BOTELLA
FLOR DE CAÑA	MILILITROS	4	1,21	4,83	31,69	26,25	750
TOTAL				\$ 4,83			

3.4.2.2. Mano de Obra Directa y Gastos de Fabricación.

La mano de obra directa, la cual está compuesta por las remuneraciones de todo el personal operativo y los gastos de fabricación los cuales no son claramente identificables y asignables para cada actividad o sección, los distribuimos según distintas bases; para la sección hospedaje tomamos como base los metros cuadrados correspondiente a las 14 habitaciones, ya que es la mejor opción que

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

encontramos para la distribución más acertada de los costos en esta área y nos permite obtenerlos según su nivel de ocupación.

$$\frac{\text{Costo Mano de Obra Directa}}{\text{Total Metros Cuadrados}} = \text{Tasa Predeterminada}$$

$$\frac{\text{Gastos de Fabricación}}{\text{Total Metros Cuadrados}} = \text{Tasa Predeterminada}$$

Con respecto a las secciones Restaurante y Bar tomamos como base los minutos trabajados de mano de obra, tomando en cuenta que esta corresponde al tiempo de cada sección; esto nos permite distribuir los costos por plato o bebida según el tiempo que se ocupa en hacerlos.

$$\frac{\text{Costo Mano de Obra}}{\text{Total Minutos Mano de Obra}} = \text{Tasa Predeterminada}$$

$$\frac{\text{Gastos de Fabricación}}{\text{Total Minutos Mano de Obra}} = \text{Tasa Predeterminada}$$

Sección Hospedaje:

En la división para la obtención de la tasa predeterminada, se toma la mano de obra totales¹⁷ de la sección hospedaje para el total de metros cuadrados de las

¹⁷ ANEXO N. 2: Rol de Pagos

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

14 habitaciones¹⁸ llegando a un resultado mensual, el cuál dividimos para 30 días y nos da la tasa predeterminada diaria.

$$\frac{\text{Costo Mano de Obra Directa } 1983,33}{\text{Total Metros Cuadrados } 453,86} = 4,36991583$$

$$\text{Tasa Predeterminada Mensual} = 4,36991583$$

$$\text{Tasa Predeterminada por día} = \frac{4,36991583}{30} = 0,14566386$$

Hemos dividido a las habitaciones en tres clases: simple, doble o twin y suite; para obtener el costo de la mano de obra en las habitaciones se multiplica la tasa predeterminada por el número de metros cuadrados y luego este costo total se divide para el número de habitaciones obteniendo así el costo unitario por día de mano de obra en cada una de las habitaciones.

HABITACIONES	# HABITACIONES	M ² TOTAL	TASA PREDETERMINADA POR DÍA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
SIMPLE	4	87,96	0,14566386	12,81	3,20
TWIN/DOBLE	7	178,10	0,14566386	25,94	3,71
SUITE	3	187,80	0,14566386	27,36	9,12
TOTAL		453,86		\$ 66,11	\$ 16,03

¹⁸ ANEXO N. 4; Metros Cuadrados por Habitación

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

En los gastos de fabricación, dividimos los gastos totales de la sección hospedaje para el total de metros cuadrados de las 14 habitaciones, dándonos un resultado mensual, el cuál le dividimos para 30 días obteniendo la tasa predeterminada diaria de gastos de fabricación la cuál le multiplicamos por los metros cuadrados, dicho resultado dividimos para el número de habitaciones dándonos el costo unitario por habitación en gasto de fabricación.

$$\frac{\text{Gastos de Fabricación}}{\text{Total Metros Cuadrados}} = \frac{13003,57}{453,86} = 28,6310398$$

$$\text{Tasa Predeterminada Mensual} = 25,6510598$$

$$\text{Tasa Predeterminada por día} = \frac{25,6510598}{30} = 0,95503533$$

HABITACIONES	# HABITACIONES	M ² TOTAL	TASA PREDETERMINADA POR DÍA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
SIMPLE	4	87,96	0,95503533	84,00	21,00
DOBLE	7	178,10	0,95503533	170,09	24,30
SUITE	3	187,80	0,95503533	179,36	59,79
TOTAL		453,86		\$ 433,45	\$ 105,09

NOTA: Las hojas de costos en la sección hospedaje fueron elaboradas considerando el 100% de utilización del hotel pero en la práctica se tomará de acuerdo al nivel de ocupación (días utilizados).

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Sección Restaurante:

La tasa predeterminada para esta sección, no es más que la división del costo de mano de obra total del restaurante para el total en minutos del tiempo trabajado¹⁹ de esta sección, dándonos como resultado la tasa para cada plato.

$$\frac{\text{Costo Mano de Obra}}{\text{Total Minutos Mano de Obra}} = \frac{1249,33}{114240} = 0,1093601$$

$$\text{Tasa Predeterminada} = 0,1093601$$

Hemos tomado solo 7 platos del menú, los cuales son los más apetecidos, calculando el tiempo en minutos que se toma para realizar cada uno de ellos, el costo de la mano de obra de cada plato es la multiplicación del tiempo por la tasa predeterminada.

MENÚ	TIEMPO (MINUTOS)	TASA PREDETERMINADA	COSTO POR PLATO
STUDIO DE CHOCOLATE	7	0,01093601	0,08
CONEJO A LA ROMANA	12	0,01093601	0,13
RAVIOLI POLLO	13	0,01093601	0,14
CREME BRULEE	15	0,01093601	0,16
CAMARONES			
GRATINADOS	10	0,01093601	0,11
PENNE RIGATE	14	0,01093601	0,15
STEAK MANSION			
ALCAZAR	16	0,01093601	0,17
TOTAL	87		0,95

¹⁹ ANEXO N. 6: Mano de Obra Trabajada en Minutos

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Para encontrar la tasa predeterminada de los gastos de fabricación dividimos los mismos para el total de minutos del tiempo trabajado por restaurante, encontrando así la tasa para cada plato, luego se multiplica el tiempo que se demora en realizar un platillo por la tasa predeterminada calculada, dándonos de esta manera el costo de gastos de fabricación del platillo.

$$\frac{\text{Gastos de Fabricación}}{\text{Total Minutos Mano de Obra}} = \frac{11031,89}{114240} = 0,09656766$$

$$\text{Tasa Predeterminada} = 0,09656766$$

MENÚ	TIEMPO (MINUTOS)	TASA PREDETERMINADA	COSTO POR PLATO
STUDIO DE CHOCOLATE	7	0,09656766	0,68
CONEJO A LA ROMANA	12	0,09656766	1,16
RAVIOLI POLLO	13	0,09656766	1,26
CREME BRULEE	15	0,09656766	1,45
CAMARONES GRATINADOS	10	0,09656766	0,97
PENNE RIGATE	14	0,09656766	1,35
STEAK MANSION ALCAZAR	16	0,09656766	1,55
TOTAL	87		8,40

AUTORAS:
Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Sección Bar:

La tasa predeterminada se obtiene de la división del costo de mano de obra de la sección bar para el tiempo en minutos²⁰ total de la mano de obra.

$$\frac{\text{Costo Mano de Obra}}{\text{Total Minutos Mano de Obra}} = \frac{230,00}{14400} = 0,01597222$$

$$\text{Tasa Predeterminada} = 0,01597222$$

Hemos tomado 7 bebidas, entre ellas 4 cocteles y 3 copas, calculando el tiempo que se demora en realizar cada uno de ellos, este cálculo se multiplica por la tasa predeterminada obteniendo el costo de la mano de obra de la bebida.

MENÚ	TIEMPO (MINUTOS)	TASA PREDETERMINADA	COSTO POR BEBIDA
COSMOPOLITAN	5	0,01597222	0,08
DAQUIRI	4	0,01597222	0,06
TOM COLLINS	5	0,01597222	0,08
MANSIÓN ALCÁZAR	6	0,01597222	0,10
TIA MARIA	2	0,01597222	0,03
JOSE CUERVO	2	0,01597222	0,03
FLOR DE CAÑA	2	0,01597222	0,03
TOTAL	26		0,42

²⁰ ANEXO N. 6: Mano de Obra Trabajada en Minutos

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Los gastos de fabricación totales pertenecientes a bar se dividen para el tiempo total en minutos trabajados de la sección, teniendo como resultado la tasa predeterminada, la cual se multiplica por el tiempo que se demora en realizar una bebida y se obtiene el costo de gastos de fabricación de cada bebida.

$$\frac{\text{Gastos de Fabricación}}{\text{Total Minutos Mano de Obra}} = \frac{2012,71}{14400} = 0,13977153$$

$$\text{Tasa Predeterminada} = 0,13977153$$

MENÚ	TIEMPO (MINUTOS)	TASA PREDETERMINADA	COSTO POR BEBIDA
COSMOPOLITAN	5	0,13977153	0,70
DAQUIRI	4	0,13977153	0,56
TOM COLLINS	5	0,13977153	0,70
MANSIÓN ALCÁZAR	6	0,13977153	0,84
TÍA MARÍA	2	0,13977153	0,28
JOSÉ CUERVO	2	0,13977153	0,28
FLOR DE CAÑA	2	0,13977153	0,28
TOTAL	26		3,63

3.4.3. Hojas de Costos

Para realizar las hojas de costos, tomamos en cuenta:

- ☞ Sección Hospedaje
- ☞ Sección Restaurante
- ☞ Sección Bar

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Luego determinamos los materiales directos, mano de obra directa y gastos de fabricación, empleados en cada sección para la obtención de bien o servicio, como los describimos anteriormente.


A continuación las detallamos:


AUTORAS:
Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Sección Hospedaje

 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR HOJA DE COSTOS AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN HOSPEDAJE			
O/P N. <u>SIMPLE</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul		3,20	21,00
TOTALES		3,20	21,00
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO			0,00
MANO DE OBRA DIRECTA			3,20
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN			21,00
COSTO TOTAL			24,20


 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR HOJA DE COSTOS AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN HOSPEDAJE			
O/P N. <u>TWIN / DOBLE</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul		3,71	24,30
TOTALES		3,71	24,30
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO			0,00
MANO DE OBRA DIRECTA			3,71
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN			24,30
COSTO TOTAL			28,00

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR HOJA DE COSTOS AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN HOSPEDAJE			
O/P N. <u>SUIT</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul		9,12	59,79
TOTALES		9,12	59,79
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO			0,00
MANO DE OBRA DIRECTA			9,12
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN			59,79
COSTO TOTAL			68,90

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Sección Restaurante: Postres

HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR			
HOJA DE COSTOS			
AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN RESTAURANTE			
O/P N. <u>STUDIO CHOCOLATE</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul	1,84	0,08	0,68
TOTALES	1,84	0,08	0,68
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO	1,84		
MANO DE OBRA DIRECTA	0,08		
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	0,68		
COSTO TOTAL	2,60		

HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR			
HOJA DE COSTOS			
AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN RESTAURANTE			
O/P N. <u>CREME BRULEE</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul	1,26	0,16	1,45
TOTALES	1,26	0,16	1,45
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO	1,26		
MANO DE OBRA DIRECTA	0,16		
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	1,45		
COSTO TOTAL	2,87		


AUTORAS:


Glenda Cristina García Contreras
 Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"


Sección Restaurante: Platos Fuertes


 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR HOJA DE COSTOS AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN RESTAURANTE O/P N. <u>CONEJO A LA ROMANA</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul	2,21	0,13	1,16
TOTALES	2,21	0,13	1,16
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO	2,21		
MANO DE OBRA DIRECTA	0,13		
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	1,16		
COSTO TOTAL	3,50		

 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR HOJA DE COSTOS AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN RESTAURANTE O/P N. <u>RAVIOLI DE POLLO</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul	2,09	0,14	1,26
TOTALES	2,09	0,14	1,26
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO	2,09		
MANO DE OBRA DIRECTA	0,14		
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	1,26		
COSTO TOTAL	3,48		



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR HOJA DE COSTOS AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN RESTAURANTE O/P N. <u>CAMARONES GRATINADOS</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul	2,52	0,11	0,97
TOTALES	2,52	0,11	0,97
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO			2,52
MANO DE OBRA DIRECTA			0,11
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN			0,97
COSTO TOTAL			3,60


 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR HOJA DE COSTOS AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN RESTAURANTE O/P N. <u>PENNE RIGATE</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul	1,64	0,15	1,35
TOTALES	1,64	0,15	1,35
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO			1,64
MANO DE OBRA DIRECTA			0,15
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN			1,35
COSTO TOTAL			3,14

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

			
HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR			
HOJA DE COSTOS			
AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN RESTAURANTE			
O/P N. <u>STEAK MANSIÓN ALCÁZAR</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul	3,10	0,17	1,55
TOTALES	3,10	0,17	1,55
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO			3,10
MANO DE OBRA DIRECTA			0,17
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN			1,55
COSTO TOTAL			4,82


AUTORAS:


Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Sección Bar: Cocteles.

 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR HOJA DE COSTOS AL 31 DE JULIO DE 2009 SECCIÓN BAR O/P N. <u>COSMOPOLITAN</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul	3,55	0,08	0,70
TOTALES	3,55	0,08	0,70
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO	3,55		
MANO DE OBRA DIRECTA	0,08		
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	0,70		
COSTO TOTAL	4,33		

 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR HOJA DE COSTOS AL 31 DE JULIO DE 2009 SECCIÓN BAR O/P N. <u>DAIQUIRI</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul	0,79	0,06	0,56
TOTALES	0,79	0,06	0,56
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO	0,79		
MANO DE OBRA DIRECTA	0,06		
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	0,56		
COSTO TOTAL	1,42		


AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR HOJA DE COSTOS AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN BAR O/P N. <u>TOM COLLINS</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul	3,85	0,08	0,70
TOTALES	3,85	0,08	0,70
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO			3,85
MANO DE OBRA DIRECTA			0,08
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN			0,70
COSTO TOTAL			4,63

 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR HOJA DE COSTOS AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN BAR O/P N. <u>MANSIÓN ALCÁZAR</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul	1,20	0,10	0,84
TOTALES	1,20	0,10	0,84
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO			1,20
MANO DE OBRA DIRECTA			0,10
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN			0,84
COSTO TOTAL			2,14


AUTORAS:


Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Sección Bar: Licores.

 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR HOJA DE COSTOS AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN BAR O/P N. TÍA MARÍA			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul	3,47	0,03	0,28
TOTALES	3,47	0,03	0,28
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO	3,47		
MANO DE OBRA DIRECTA	0,03		
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	0,28		
COSTO TOTAL	3,78		


 HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR HOJA DE COSTOS AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN BAR O/P N. JOSE CUERVO			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul	4,35	0,03	0,28
TOTALES	4,35	0,03	0,28
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO	4,35		
MANO DE OBRA DIRECTA	0,03		
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	0,28		
COSTO TOTAL	4,66		

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

			
HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR			
HOJA DE COSTOS			
AL 31 DE JULIO DE 2009			
SECCIÓN BAR			
O/P N. <u>FLOR DE CAÑA</u>			
FECHA	MD	MOD	CGF
31-jul	4,83	0,03	0,28
TOTALES	4,83	0,03	0,28
ELEMENTOS DEL COSTO			
MATERIAL DIRECTO			4,83
MANO DE OBRA DIRECTA			0,03
COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN			0,28
COSTO TOTAL			5,14

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



3.4.4. Costos Fijos y Variables.

Costos Fijos los consideramos así por que permanecen constantes durante un periodo de tiempo relevante, independientemente de los cambios en la producción en el caso del restaurante y bar; o la prestación de servicios en el caso del hospedaje.

Costos Variables al contrario de los costos fijos, estos varían según la producción o prestación de servicios.

El siguiente es el detalle de los costos y gastos acumulados, pero divididos en costos fijos y variable.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR COSTOS FIJOS DEL 1ro AL 31 DE JULIO DE 2009.				
DESCRIPCIÓN	HOSPEDAJE	RESTAURANTE	BAR	TOTAL
MANO DE OBRA				
Camareras	678,00			678,00
Recepción	1.305,33			1.305,33
Restaurante		1.249,33		1.249,33
Bar			230,00	230,00
GASTOS DE FABRICACIÓN				
Uniformes Camareras	188,00			188,00
Uniformes Restaurante		188,00		188,00
Mantenimiento Casa Sucre	240,00	120,00	40,00	400,00
Vigilancia	9,60	4,80	1,60	16,00
Servicios Básicos	1.193,18	596,59	198,86	1.988,63
Renovación de Tarjetas	32,77	16,39	5,46	54,62
Fundación Cofradía del Vino	30,00	15,00	5,00	50,00
Alquiler Parqueadero	173,25	86,63	28,88	288,75
Mantenimiento Cuentas Bancarias	80,63	40,32	13,44	134,39
Prestaciones Sociales	784,19	776,70	85,31	1.646,20
GASTOS DE FABRICACIÓN ADMINISTRATIVOS				
Sueldos y Salarios Administración	1.515,60	757,80	252,60	2.526,00
Prestaciones Sociales Administración	444,55	222,27	74,09	740,91
Licencia Anual de Funcionamiento	3,57	1,79	0,60	5,95
Permiso de Funcionamiento de Turismo	7,91	3,95	1,32	13,18
Declaración de Impuesto 1,5 por mil sobre los Activos Totales	17,82	8,91	2,97	29,70
Impuesto a los Bomberos Urbano	2,00	1,00	0,33	3,34
Predio Urbano	5,02	2,51	0,84	8,37
Contribuciones Especiales de Mejora	7,18	3,59	1,20	11,96
Tasa de Seguridad Ciudadana	7,00	3,50	1,17	11,67
Patentes Municipales	14,30	7,15	2,38	23,84
Permiso Funcionamiento de Ministerio Salud	6,54	3,27	1,09	10,90
Renovación Año 2009 Bomberos	4,00	2,00	0,67	6,67
Centro Salud Permiso Funcionamiento	10,00	5,00	1,67	16,67
Cuota Anual Asociación Hotelera	9,00	4,50	1,50	15,00
Servicios Profesionales	120,00	60,00	20,00	200,00
Seguros de la Empresa	249,39	124,69	41,56	415,65
DEPRECIACIONES				
Depreciación Acumulada Edificios	1.050,00	525,00	175,00	1.750,00
Depreciación Acumulada Muebles y Enseres	511,56	255,78	85,26	852,61

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Depreciación Acumulada Equipo Computación	614,30	307,15	102,38	1.023,83
Depreciación Acumulada Vehículo	295,38	147,69	49,23	492,30
Depreciación Acumulada Sistema Electrónico	16,05	8,03	2,68	26,75
Depreciación Acumulada Equipo Hotel	23,69	11,84	3,95	39,48
TOTAL	9.649,82	5.561,18	1.431,03	16.642,02

HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR COSTOS VARIABLES DEL 1ro AL 31 DE JULIO DE 2009.				
DESCRIPCIÓN	HOSPEDAJE	RESTAURANTE	BAR	TOTAL
MATERIALES				
Carnes y Embutidos		917,66		917,66
Pescado y Mariscos		178,25		178,25
Frutas y Legumbres		413,52		413,52
Helados		8,78		8,78
Lácteos y Derivados		395,58		395,58
Viveres		840,57		840,57
Varias Bebidas			137,90	137,90
Champagne			265,61	265,61
Varias Licores			23,69	23,69
Vinos			657,86	657,86
GASTOS DE FABRICACIÓN				0,00
Amenites	60,10			60,10
Material de Aseo y Limpieza	262,16	131,08	43,69	436,93
Suministro de Habitaciones y Pisos	105,00			105,00
Suministro Cliente Regalos	1,27			1,27
Diarios	10,99	5,50	1,83	18,32
Masajes	80,00			80,00
Varios Compras	177,48	414,12		591,60
Transfer	43,00			43,00
Mantenimiento de Habitaciones	21,00			21,00
Mantenimiento Vehículo	314,25			314,25
Mantenimiento Áreas Hotel	36,00	18,00	6,00	60,00
Mantenimiento Muebles	87,37	43,68	14,56	145,61
Mantenimiento Equipo de Operación	33,00	16,50	5,50	55,00
Mantenimiento Equipo de Computación	147,65	73,82	24,61	246,08
Mantenimiento Equipo de Oficina	97,18	48,59	16,20	161,96
Mantenimiento Instalaciones		8,81	8,81	17,62
Suministros de Cocina		4,74		4,74
Suveniers		0,35	0,35	0,70
Lencería Restaurante		150,41		150,41

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Combustible	353,52	176,76	58,92	589,20
Horas Extras	316,55	240,78	110,34	667,67
Prestaciones Sociales Horas Extras	137,89	101,26	45,11	284,26
Lencería Habitaciones	325,25			325,25
Artículos de Decoración	613,13	306,56	102,19	1.021,88
GASTOS DE FABRICACIÓN ADMINISTRATIVOS				
Servicios Varios	45,00	22,50	7,50	75,00
Suministros de Oficina	17,27	8,63	2,88	28,78
Correspondencia	46,14	23,07	7,69	76,90
DESCRIPCIÓN	HOSPEDAJE	RESTAURANTE	BAR	TOTAL
Comisión Tarjetas de Crédito	429,61	214,80	71,60	716,01
Flores	264,42	132,21	44,07	440,70
Alquiler de Equipos	60,00	30,00	10,00	100,00
Servicio de Cobros Quito	168,00	84,00	28,00	280,00
Transporte Extra	29,10	14,55	4,85	48,50
Transporte Personal	120,45	60,23	20,08	200,75
Útiles de Oficina	216,00	108,00	36,00	360,00
Decoraciones	69,42	34,71	11,57	115,70
Pasajes Aéreos	167,20	83,60	27,87	278,66
Diarios y Revistas	18,00	9,00	3,00	30,00
Personal Convenio Formación Profesional	24,00	12,00	4,00	40,00
Publicidad	295,05	147,53	49,18	491,75
Atenciones Hoteles	220,93	110,47	36,82	368,22
Boletos Aéreos Nacionales Ventas	83,60	41,80	13,93	139,33
TOTAL	5.496,95	5.632,41	1.902,20	13.031,56

3.4.5. Ingresos por Ventas.²¹

Los siguientes son los ingresos obtenidos en el mes de julio por concepto de ventas:

CONCEPTO	INGRESOS
Habitaciones	\$ 25.786,06

²¹ ANEXO N. 7: Ingresos.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Restaurante	\$ 7.190,31
Bar	\$ 3.222,84
TOTAL	\$ 36.199,20

3.4.6. Punto de Equilibrio.

El Punto de Equilibrio conocido también como Nivel de Mínimo Funcionamiento, Punto Muerto o Umbral de la Rentabilidad. Es el análisis costo-volumen-utilidad que determina el volumen que se fijará como objetivo, es decir, el volumen necesario para lograr el ingreso deseado o fijado, es decir, es la cantidad de producción y de venta que una empresa requiere para poder conseguir su objetivo de supervivencia logrando afianzarse en el mercado. Económicamente la cantidad de producción y venta la empresa no gana ni pierde, tiene utilidad de cero.

El Punto de Equilibrio está ligado al corto plazo y se utiliza para el período máximo del año de funcionamiento de la empresa que es el Ciclo de Funcionamiento o Período Económico.

Aquí debemos recordar la estructura de los costos que se dividen en:

Costos Fijos: Son un conjunto de gastos que no están relacionados directamente con el volumen de producción y permanecen constantes durante un período determinado.

Costos Variables: Estos gastos están relacionados directamente con el volumen de la producción.



Costos Totales: Se cuantifican sumando sus costos fijos y variables, expresándose esta relación según se indica a continuación:

$$\text{COSTOS TOTALES} = \text{COSTOS FIJOS} + \text{COSTOS VARIABLES}$$

Vamos a utilizar fórmulas para el cálculo del punto de equilibrio, las cuales detallamos:

$$PE = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{V}} = \$$$

$$PE = \frac{CF}{V - CV} = \%$$

$$CT = CF + CV$$

Donde:

PE: Punto de Equilibrio

CF: Costos Fijos

CV: Costos Variables

V: Ventas

CT: Costo Total

Sección Hospedaje:

$$PE = \frac{9649,82}{1 - \frac{5496,95}{25786,06}} = \frac{9649,82}{0,77519055} = \$ 12448$$

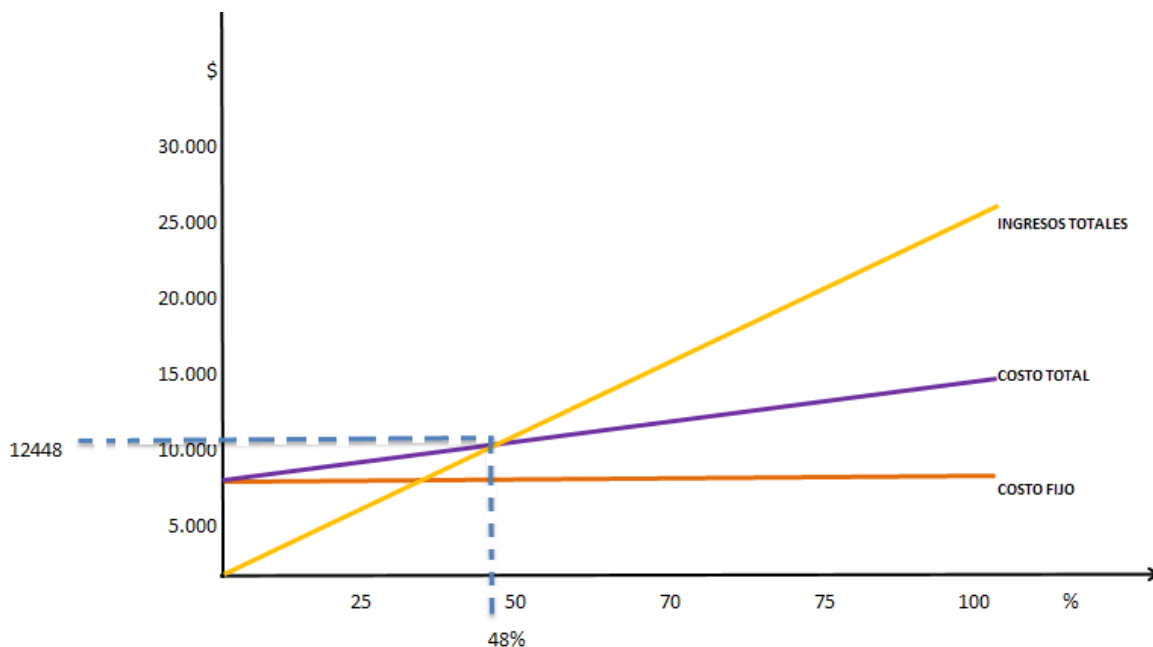
$$PE = \frac{9649,82}{25786,06 - 5496,95} = 48\%$$

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
 Patricia Lorena Morocho Loja



$$CT = 9649,82 + 5496,95 = 15146,77$$



Como podemos observar, llegamos a un punto de equilibrio, cuando el hotel tiene una ocupación del **48%**, obteniendo un total de ingresos de **\$ 12.448** mensuales, teniendo ventas diarias de \$ 415 donde no se gana ni se pierde, pero se recuperan lo invertido para cubrir los costos incurridos.

Sección Restaurante:

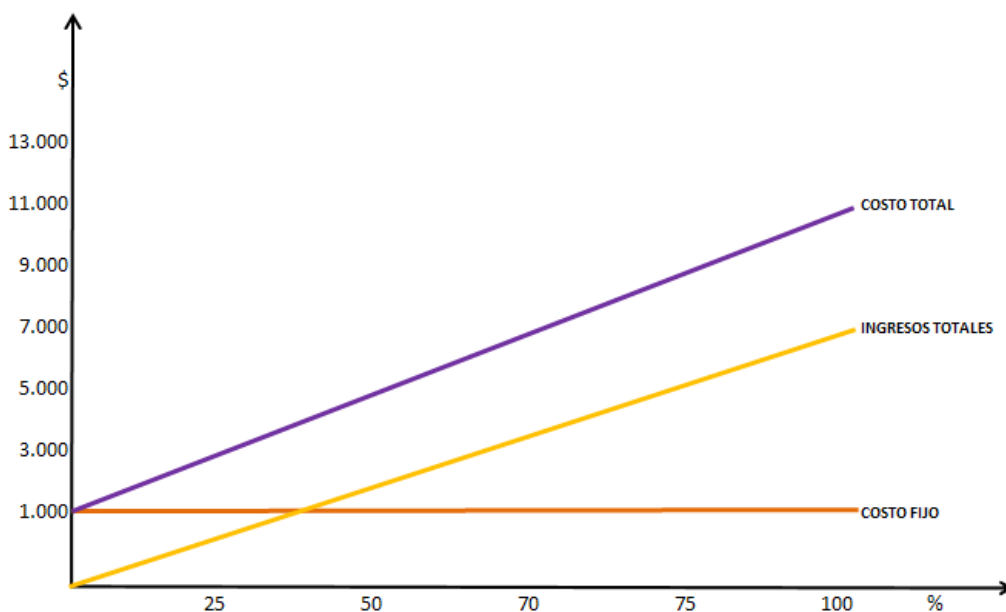
$$PE = \frac{5561,18}{1 - \frac{5632,41}{7190,31}} = \frac{5561,18}{0,21666} = \$ 25667$$

$$PE = \frac{5561,18}{7190,31 - 5632,41} = 387\%$$

$$CT = 5561,18 + 5632,41 = 11193,59$$

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



En el caso de la sección restaurante, la cual tiene ingresos de \$ 7.190 mensuales; para llegar a un punto de equilibrio necesitamos tener ingresos de **\$ 25.667** mensuales, debiendo interpretarse que la empresa mantiene la sección restaurante como enganche para atraer la actividad hotelera, siendo la sección de hospedaje la que nos genera rentabilidad.

Sección Bar:

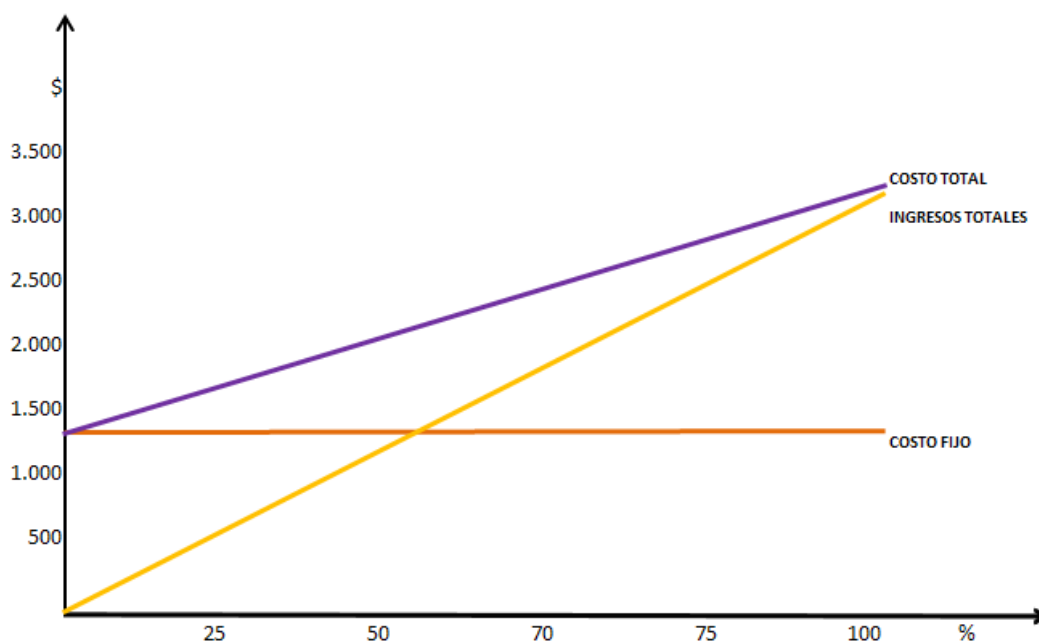
$$PE = \frac{1431,03}{1 - \frac{1902,20}{3222,84}} = \frac{1431,03}{0,40977523} = \$3492$$

$$PE = \frac{1431,03}{3222,84 - 1902,20} = 108\%$$

$$CT = 1431,03 + 1902,20 = 3333,23$$

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



En esta sección ocurre un caso similar que en la sección restaurante, que para llegar a un punto de equilibrio necesitamos tener ventas mensuales de **\$ 3.492**, las cuales son superiores a las reales \$ 3.223; cabe recalcar que estas dos secciones están incurriendo en pérdida, pero son necesarias por el tipo de servicios que ofrece a su clientela Hotel Boutique Mansión Alcázar, las cuales son subsidiadas por la sección hospedaje.



IV CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

CONCLUSIONES:

Como conclusión de este trabajo de tesis podemos decir:

- Hemos realizado las hojas de costos, las cuales fueron el resultado de un minucioso estudio, recopilación de datos y su debido procesamiento, obteniendo de esta manera los costos unitarios de cada sección.

Sección Hospedaje:

Para la obtención de los costos de esta sección hemos considerado una clasificación por tipo de habitación:

- Habitación Simple
- Habitación Doble o Twin
- Habitación Suite

Luego determinamos criterios para la obtención de una tasa predeterminada (metros cuadrados), dándonos una tasa mensual, la cual dividimos para 30 días, obteniendo así los costos unitarios.

Las hojas de costos fueron elaboradas considerando el 100% de ocupación del hotel, pero en la práctica se tomará de acuerdo a los días utilizados.

Sección Restaurante:

En esta sección escogimos 7 platos del menú, siendo estos de mayor consumo, de los cuales describimos los materiales utilizados para cada uno de ellos, considerando una tasa predeterminada adecuada (minutos mano de obra), y de esta manera obtuvimos los costos unitarios de cada plato.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Sección Bar:

En esta sección escogimos 7 bebidas de mayor consumo, que al igual que en la sección anterior describimos cada uno de los materiales y utilizamos la misma tasa predeterminada.

Según los resultados obtenidos podemos indicar que la sección hospedaje es la que mantiene a flote al hotel ya que como podemos observar en el punto de equilibrio, con una ocupación de 48 % del hotel este no pierde ni gana, y cubre con todos los gastos que se incurren para la obtención de este servicio (mano de obra directa, indirecta, gastos de fabricación), si tenemos una ocupación encima de este porcentaje significa una ganancia; mientras que en las 2 secciones (Restaurante y Bar), necesitamos tener ventas de \$ 25.667 y \$ 3.492 para poder cubrir los gastos necesarios; por lo tanto consideramos que estas dos secciones no son rentables para el hotel, pero son un complemento del servicio de hospedaje.

RECOMENDACIONES:

- ☞ A pesar de lo dicho anteriormente, recomendamos que debe mantenerse las secciones de bar y restaurante por la categoría del hotel (3 estrellas), debido especialmente al tipo de huéspedes que lo frecuentan, ya que estas secciones sirven como un complemento de la sección hospedaje.
- ☞ Reconsiderar los costos variables en las secciones de bar y restaurante por que a nuestro criterio debe existir un mayor control en el momento de realizarlos.
- ☞ Que este trabajo sirva de base para que continuamente se siga monitoreando la gestión del hotel.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

ANEXOS

ANEXO N. 1

HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR
COMPRAS Y GASTOS
AL 31 DE JULIO DE 2009

Alimentos		
DETALLE	PRECIO	TOTAL POR GRUPO
Carnes Embutidos		917,66
Pato	56,58	
Conejo	54,40	
Costilla de cordero	66,04	
Pavo entero	39,30	
Jamón de perna	40,28	
Lomo de cerdo	119,18	
Lomo fino res	251,49	
Pechuga de pavo	40,30	
Pechuga de pollo	121,21	
Pernil	33,93	
Salchicha ranchera	34,04	
Tocino ahumado	60,91	
Frutas y Legumbres		413,52
Aguacates	5,71	
Ají	1,45	
Ajo	3,09	
Albahaca fría	1,95	
Apio	1,84	
Arvejas	4,72	
Babaco	8,83	
Bananos	3,25	
Berenjenas	0,70	
Brócoli	10,52	
Brotes de soya - alfalfa	4,62	
Cebolla blanca	2,06	
Cebolla paiteña	5,48	
Cebolla puerro	1,73	
Champiñones	27,26	
Choclo desgranado	1,90	

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Culantro	1,40	
Duraznos	2,53	
Eneldo	0,06	
DETALLE	PRECIO	TOTAL POR GRUPO
Espinaca	1,76	
Fréjol tierno	5,61	
Frutillas	12,00	
Kiwi	10,29	
Limonos	5,09	
Maduro	0,44	
Mandarinas	6,83	
Mango	5,11	
Manzanas	8,50	
Maracuyá	16,56	
Melón	16,08	
Mora	43,96	
Naranja	12,28	
Naranjilla	2,33	
Papas fritas pre cocidas	7,13	
Papaya hawaiana	1,82	
Papayas	12,98	
Pepinillo	7,54	
Pepinos dulces	1,25	
Peras	1,29	
Perejil	0,43	
Pimienta rojo	0,77	
Pimienta verde	0,72	
Piña	16,44	
Pulpa fruta	6,54	
Sandia	11,29	
Taxo	2,08	
Tomate cherry	2,84	
Tomate de árbol	14,98	
Tomate riñón	12,20	
Tunas	2,95	
Uvas rosadas	38,78	
Vainitas	8,08	
Zanahoria	8,89	
Zuquini	1,20	
Cebolla perla	2,18	
Cebollín	0,14	

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Plátano	2,63	
Uvas negras	4,64	
Pimentón morrón	4,56	
Granadillas	3,23	
Helados		8,78
Helado de chocolate	8,78	
DETALLE	PRECIO	TOTAL POR GRUPO
Lácteos y Derivados		395,58
Crema de leche	22,49	
Leche en fundas	62,40	
Mantequilla con sal	35,65	
Queso azul	12,48	
Queso crema	15,85	
Queso de cabra	3,33	
Queso fresco	94,66	
Queso holandés	26,97	
Queso mozzarella	37,41	
Queso parmesano	29,63	
Selección de quesos	10,37	
Yogurt natural	42,45	
Queso ricotta	1,89	
Pescados y Mariscos		178,25
Camarón grande	58,64	
Langostino	10,87	
Pulpa de cangrejo	9,01	
Salmón	76,01	
Trucha	5,19	
Lomo de angelote	18,53	
Viveres		840,57
Aceite de oliva frasco	15,10	
Aceite - caneca	64,61	
Aceitunas negras	5,74	
Alcachofas corazones	8,79	
Anchoas	11,93	
Arequipe rojo	9,76	
Atún lata	4,11	
Avena	1,39	
Azúcar	28,00	
Cremapan	24,18	
Bizcotela	1,22	
Café descafeinado	6,00	

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Café grano	7,46	
Caldo de carne	6,66	
Canguil	1,44	
Cereza roja frasco	3,11	
Chantypack	3,76	
Chifles	9,70	
Choclitos	3,27	
Chocolates - ángel	29,60	
Chocolates - cajas	33,25	
DETALLE	PRECIO	TOTAL POR GRUPO
Coco rayado	8,84	
Cocoa	3,63	
Comino molido	3,05	
Cornflakes	21,94	
Deditos de yuca	26,37	
Empanadas de maíz	2,47	
Empanadas de morocho	5,68	
Esencia mantequilla	2,37	
Ferruccini	16,18	
Fideo canelones/caja	1,84	
Fideos- personal	0,57	
Granola	26,07	
Harina pancakes	5,38	
Huevos cubeta	4,54	
Pasta maní	89,24	
Leche condensada	3,87	
Leche evaporada	2,32	
Lenteja	0,95	
Levadura fresca	6,36	
Maicena	3,03	
Manisal	11,77	
Masa hojaldre	17,94	
Miel de abeja	2,94	
Miel de maple	8,17	
Mostaza	3,54	
Nueces peladas	25,00	
Orégano de hoja	1,14	
Palmitos lata	4,65	
Paprika	1,57	
Pasas negras	6,00	
Pasta tomate frasco	1,86	

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Quinua	1,99	
Rissoto	10,88	
Sal funda	1,08	
Sal bbq frasco	5,58	
Salsa de tomate	3,04	
Crema de tomate	3,53	
Spaghetti barilla 5	8,78	
Supan	28,50	
Supan integral	16,12	
Tartaletas pequeñas	34,91	
Té paquete x 25	2,60	
Té varios	1,93	
DETALLE	PRECIO	TOTAL POR GRUPO
Tomate en lata	20,37	
Torta royal	11,40	
Ventresca- atún	18,80	
Vinagre blanco	0,93	
Vino blanco - cocina	7,29	
Vino tinto - cocina	1,80	
Azúcar m. p. 5 kl.	5,26	
Pimienta verde	1,45	
Papas fritas- fundas	8,20	
Salsa de chocolate	1,94	
Aceitunas rellenas	11,26	
Tortilla de trigo	5,84	
Pan para hamburguesa	1,06	
Salsa hoy agridulce	12,15	
Café grano gardella	11,20	
Café en frasco	4,32	
AGUAS Y GASEOSAS		
Varias Bebidas		137,90
Agua sin gas	37,16	
Agua tónica	1,70	
Cupones agua	62,34	
Gaseosa light	11,97	
Gaseosa mediana	13,14	
Jugo de tomate	3,76	
Jugo procesado	3,90	
Jugo natural	3,93	

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

LICORES		
Champagne		265,61
Chandon Extra Brut (Argentina)	55,24	
Concha y Toro	33,26	
Jean Perico	77,11	
	100,00	
Varios Licores		23,69
Campari	15,60	
Vermouth gancia rosso	8,09	
Vinos		657,86
Casillero del Diablo, Chile, Sauvignon Chile	93,20	
Navarro Correas, Argentina, Sauvignon	23,43	
Classico, Viña Canepa, Argentina, Merlot	11,71	
Casillero del Diablo, Chile, Chardonnay	13,80	
Casillero del Diablo, Chile, Cabernet	149,77	
Martins 1/2 Argentina, Cabernet Sauvignon	35,37	
Bodega Fin del Mundo Reserva, Argentina	54,09	
DETALLE	PRECIO	TOTAL POR GRUPO
Trivento Reserve, Argentina, Malbec	29,59	
Cono Sur Sauvignon Blanco, Chile	16,28	
Morande Pionero, Chile, Sauvignon Blanco	21,82	
Doña Dominga, Chile Cabernet Sauvignon	135,55	
Doña Dominga, Chile Sauvignon Blanco	47,84	
Cono Sur Gewurztraminer, Chile	25,41	
ASEO Y LIMPIEZA		
Amenites		60,10
Pañuelos faciales	60,10	
Material de Aseo y Limpieza		436,93
Ajax cloro azul	6,52	
Algodón	1,91	
Ambientales con difusor	9,54	
Axión	18,96	
Cloro liquido	11,88	
Cotonetes	2,58	
Curitas	5,35	
Delantales desechables	15,03	
Desengrasante lavador 100	5,36	
Detergente caneca	64,72	
Espojas vajilla	4,19	

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Fósforos	1,82	
Funda de basura 10 unidades.	21,82	
Fundas negras	6,84	
Fundas plásticas 14*20	5,31	
Guantes cocina	5,46	
Guantes master	11,00	
Jabón en caja	0,78	
Papel higiénico scott x 12 unidades	30,40	
Suavitel	25,73	
Toallas scott	103,46	
Velas 3 en lb	53,57	
Viledas	4,20	
Vanish- saca manchas	15,14	
Desengrasante puños y cuellos	5,36	
MANTENIMIENTO		
Mantenimiento Instalaciones		17,62
Velas candil	17,62	
SUMINISTROS		
Suministros de Cocina		4,74
Rollos de papel encerado	4,74	
Suministros de Habitaciones y Pisos		105,00
DETALLE	PRECIO	TOTAL POR GRUPO
Hojas Encuestas de Satisfacción	105,00	
Suveniers		0,70
Sorbete flexible de 20	0,70	
Suministros de Oficina		28,78
Sobres de manila grande	6,36	
Sobres de manila mediano	4,30	
Sobres de manila pequeño	4,48	
Cintas de impresora	13,64	
Suministros Clientes- Regalos		1,27
Medicinas varias	1,27	
LENCERÍA		
Lencería Restaurante		150,41
Servilletas tela	150,41	
Lencería Habitaciones		325,25
Sabanas	325,25	
GASTOS OPERATIVOS		
Mantenimiento de Habitaciones		21,00
Mantenimiento lencería	21,00	

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Mantenimiento Casa Sucre		400,00
Arriendo casa sucre	400,00	
Mantenimiento Vehículo		314,25
Mantenimiento vehículo	314,25	
Mantenimiento Hotel Áreas		60,00
Fumigación	60,00	
Mantenimiento Muebles		145,61
Mantenimiento muebles	145,61	
Mantenimiento Equipo de Operación		55,00
Mantenimiento equipo lavandería	55,00	
Mantenimiento Equipo de Computo		246,08
Mantenimiento equipo computación	152,63	
Mantenimiento central telefónica	93,45	
Mantenimiento Equipo de Oficina		161,96
Mantenimiento equipo oficina	161,96	
Artículos de Decoración		1.021,88
Decoraciones	1.021,88	
Servicios Básicos		1.988,63
Energía eléctrica	783,76	
Agua potable	428,63	
Servicio telefónico	160,75	
Combustible extra	91,53	
Celular	205,26	
Servicio de internet	55,90	
Servicio de cable	262,80	
DETALLE	PRECIO	TOTAL POR GRUPO
Vigilancia		16,00
Vigilancia nocturna	16,00	
Combustible		589,20
Gas	589,20	
Gastos Administrativos		
Servicios Varios		75,00
Música y variedades	75,00	
Correspondencia		76,90
Correspondencia World Courier	76,90	
Renovación de Tarjetas		54,62
Supermaxi personal	27,65	
Supermaxi empresa	26,97	
Fundación Cofradía del Vino		50,00
Fundación cofradía del vino	50,00	
Comisión Tarjetas de Crédito		716,01

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Comisión Visa Austro	453,97	
Comisión American Express	262,04	
Alquiler Parqueadero		288,75
Parqueadero	288,75	
Flores		440,70
Flores	440,70	
Alquiler de Equipos		100,00
Alquiler de equipos	100,00	
Servicios Profesionales		200,00
Abogados	200,00	
Servicios de Cobros Quito		280,00
Gastos cobranzas	280,00	
Transporte Extra		48,50
Transporte extra Sr. Árpí	48,50	
Transporte Personal		200,75
Transporte de personal	200,75	
Útiles de Oficina		360,00
Encuadernados de documentos	360,00	
Seguros de la Empresa		415,65
Seguro vehículos	263,39	
Seguros electrodomésticos	152,26	
Decoraciones		115,70
Decoraciones	115,70	
Pasajes Aéreos		278,66
Boletos aéreos – directores	278,66	
Diarios y Revistas		30,00
Diarios y revistas varias	30,00	
Personal - Convenio Formación Profesional		40,00
DETALLE	PRECIO	TOTAL POR GRUPO
Personal - Convenio Formación Profesional	40,00	
GASTOS DE VENTA Y PUBLICIDAD		
Publicidad		491,75
Revista "This Ecuador"	123,50	
Fotos	204,00	
Revista Transporte	4,25	
Gastos - Aeropuerto	160,00	
Atenciones Hotel		368,22
Servicios de Publicidad y Mercadeo	368,22	
Boletos Aéreos Nacionales - Venta		139,33
Boletos Aéreos – Ventas	139,33	
GASTOS FINANCIEROS		

AUTORAS:
 Glenda Cristina García Contreras
 Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Mantenimiento de Cuentas		134,39
Mantenimiento de Cuentas Bancarias	134,39	
GASTOS DE HABITACIONES		
Diarios		18,32
Diarios	18,32	
Masajes		80,00
Masajes	80,00	
Varios-Compras		591,60
Varias compras	591,60	
Transfer		43,00
Transfer	43,00	
Uniformes Camareras		188,00
Uniformes Camareras	188,00	
GASTOS RESTAURANTE - COCINA		
Uniformes Restaurante - Cocina		188,00
Uniformes Saloneros (as)	188,00	
IMPUESTOS HOTELEROS PARA FUNCIONAMIENTO		
Licencia Anual de Funcionamiento Turístico		5,95
Permiso Funcionamiento de Turismo		13,18
Declaración de Impuesto 1.5 por mil sobre los Activos		
Totales		29,70
Impuesto Adicional Bomberos - Urbano		3,34
Predio Urbano		8,37
Contribución Especiales de Mejoras		11,96
Tasa de Seguridad Ciudadana		3,33
Por Propietario Predio Urbano	3,33	
Tasa de Seguridad Ciudadana		8,33
Por Pertener al Catastro de Patentes	8,33	
Patentes Municipales		23,84
Permiso Funcionamiento Ministerio de Salud		10,90
Renovación año 2009 Bomberos		6,67
DETALLE	PRECIO	TOTAL POR GRUPO
Centro Salud Permiso Funcionamiento		16,67
Cuota Anual Asociación Hotelera		15,00
DEPRECIACIONES		
Depreciación Acumulada Edificios		1.750,00
Depreciación Acumulada Muebles y Enseres		852,61
Depreciación Acumulada Equipo Computación		1.023,83
Depreciación Acumulada Vehículo		492,30
Depreciación Acumulada Sistema Electrónico		26,75

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Depreciación Acumulada Equipo Hotel		39,48
TOTAL		20.345,90

AUTORAS:
Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

ANEXO N. 2

HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR
ROL DE PAGOS
AL 31 DE JULIO DE 2009

EMPLEADO	CARGO	DT	SUELDO S	HORA S EXTRA S	BONO DE RESPO NSABIL IDAD	TOTAL INGRES OS	IESS	CELU LAR	COMIS ARIATO	VARI OS	TOTAL EGRES OS	LIQUID O A RECIBI R
ADMINISTRACIÓN												
AYABACA PATUISACA ROSA	CONTADORA	30	400,00	0,00	0,00	400,00	37,40	12,00			49,40	350,60
AYO PACHACAMA LUIS HERNÁN	CHOFER	30	276,00		150,00	426,00	25,81	2,00			27,81	398,19
MORENO SANCHEZ ISABEL	GERENTE	30	850,00		200,00	1.050,00	79,48	12,00		44,77	136,25	913,76
PEÑAFIEL TORRES IVÁN	GERENTE	30	500,00		150,00	650,00	46,75	12,00		17,00	75,75	574,25
SUBTOTAL			2.026,00	0,00	500,00	2.526,00	189,43	38,00	0,00	61,77	289,20	2.236,80
							0,00					

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

CAMARERA						0,00	0,00				0,00	0,00
CARPIO JOSEFINA	CAMARE	30	218,00	32,18		250,18	23,39				23,39	226,79
GONZALES MAXI ANA LUCÍA	CAMARE	30	240,00	40,80		280,80	26,25			20,00	46,25	234,55
MENDOZA MORALES GLENDA	CAMARE	30	220,00	13,98		233,98	21,88			34,34	56,22	177,76
SUBTOTAL			678,00	86,96	0,00	764,96	71,52	0,00	0,00	54,34	125,86	639,10
BAR												
CABRERA ZHUNIO MANUEL	BARMAN	30	230,00	110,34		340,34	31,82				31,82	308,52
SUBTOTAL			230,00	110,34	0,00	340,34	31,82	0,00	0,00	0,00	31,82	308,52
RESTAURANTE COCINA												
BONILLA GAONA MIRIAM	CHEFF 1	30	290,00	36,32		326,32	30,51	12,00	59,03		101,54	224,78
JUNCO ALMEIDA ÁNGEL	POSILLE	30	218,00	31,45		249,45	23,32				23,32	226,13
MENDOZA MORALES MARITZA	RO 1	30	218,00	29,38		247,38	23,13			16,19	39,32	208,06
QUINDE VISCAINO JOSÉ	CHEFF 2	15	110,00	31,57		141,57	23,52				23,52	118,05
SORNOZA VINCES ARMANDO	SALONER	16	133,33	18,04		151,37	25,06			10,37	35,43	115,94
TENESACA VIZCAINO ÁNGEL	POSILLE	30	218,00	17,68		235,68	22,04			48,11	70,15	165,53
VALVERDE MINCHALA	RO 1	27	270,00	44,65	50,00	364,65	32,22		21,32		53,54	311,11

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

JHON VITE MENDOZA JORGE LUIS	SALONERO 1	30	218,00	4,00		222,00	20,76				20,76	201,24
VITE MENDOZA ARMANDO	SALONERO	30	250,00	27,69		277,69	25,96				25,96	251,73
SUBTOTAL			1.925,33	240,78	50,00	2.216,11	226,53	12,00	80,35	74,67	393,55	1.822,56
RECEPCIÓN												
AVILA MATUTE WILSON	RECEPCIÓN 1 JEFE DE RECEPCIÓN	16	117,33	105,12		222,45	30,40				30,40	192,05
FARFÁN PACHECO MARITZA	RECEPCIÓN	30	300,00			300,00	28,05	2,00		25,00	55,05	244,95
FARFÁN PARRA CRISTINA	RECEPCIÓN 1	30	220,00	27,63		247,63	23,15				23,15	224,48
LARCO JUAN CARLOS	RECEPCIÓN 1	30	220,00	96,84		316,84	29,62			60,50	90,12	226,72
QUIZPHI LAZO PATRICIA	RECEPCIÓN 2	30	230,00			230,00	21,51	12,68			34,19	195,82
VANEGAS JARAMILLO BYRON	RECEPCIÓN 3	30	218,00			218,00	20,38				20,38	197,62
SUBTOTAL			1.305,33	229,59	0,00	1.534,92	153,11	14,68	0,00	85,50	253,29	1.281,63
TOTALES			6.164,66	667,67	550,00	7.382,33	672,42	64,68	80,35	276,28	1.093,73	6.288,60

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

ANEXO N. 3

HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR
PRESTACIONES SOCIALES
AL 31 DE JULIO DE 2009

EMPLEADO	TOTAL INGRESOS	XIII SUELDO	XIV SUELDO	FONDO RESERVA	APORTE PATRONAL	VACACIONES	IECE, SECAP	TOTAL
ADMINISTRACIÓN								
AYABACA PATUISACA ROSA	400,00	33	18,17	33,33	44,60	16,67	4,00	150,10
AYO PACHACAMA LUIS HERNÁN	276,00	23	18,17	23,00	30,77	11,50	2,76	109,20
MORENO SANCHEZ MARIA ISABEL	850,00	71	18,17	70,83	94,78	35,42	8,50	298,53
PEÑAFIEL TORRES IVÁN	500,00	42	18,17	41,67	55,75	20,83	5,00	183,08
SUBTOTAL	2.026,00	169	18,17	168,83	225,90	84,42	20,26	686,41
CAMARERAS								
CARPIO JOSEFINA	250,18	21	18,17	20,85	27,90	10,42	2,50	100,68
GONZALES MAXI ANA LUCÑIA	280,80	23	18,17	23,40	31,31	11,70	2,81	110,78
MENDOZA MORALES GLENDA	233,98	19	18,17	19,50	26,09	9,75	2,34	95,34
SUBTOTAL	764,96	64	18,17	63,75	85,29	31,87	7,65	270,48

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
 Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

BAR								
CABRERA ZHUNIO MANUEL JESÚS	340,34	28	18,17	28,36	37,95	14,18	3,40	130,42
SUBTOTAL	340,34	28	18,17	28,36	37,95	14,18	3,40	130,42
RESTAURANTE COCINA								
BONILLA GAONA MIRIAM CARMITA	326,32	27	18,17	27,19	36,38	13,60	3,26	125,80
JUNCO ALMEIDA ÁNGEL	249,45	21	18,17	20,79	27,81	10,39	2,49	100,44
MENDOZA MORALES MARITZA	247,38	21	18,17	20,62	27,58	10,31	2,47	99,76
QUINDE VISCAINO JOSÉ SORNOZA VINCES	141,57	12	18,17	11,80	15,79	5,90	1,42	64,86
ARMANDO TENESACA VIZCAINO	151,37	13	18,17	12,61	16,88	6,31	1,51	68,09
ÁNGEL VALVERDE MINCHALA	235,68	20	18,17	19,64	26,28	9,82	2,36	95,90
JHON VITE MENDOZA JORGE	314,65	26	18,17	26,22	35,08	13,11	3,15	121,95
LUIS VITE MENDOZA PABLO	222,00	19	18,17	18,50	24,75	9,25	2,22	91,39
ARMANDO	277,69	23	18,17	23,14	30,96	11,57	2,78	109,76
SUBTOTAL	2.166,11	181	18,17	180,51	241,52	90,25	21,66	732,62
RECEPCIÓN								

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

ÁVILA MATUTE WILSON								
ELIODORO	222,45	19	18,17	18,54	24,80	9,27	2,22	91,54
FARFÁN PACHECO								
MARITZA	300,00	25	18,17	25,00	33,45	12,50	3,00	117,12
FARFÁN PARRA CRISTINA	247,63	21	18,17	20,64	27,61	10,32	2,48	99,84
LARCO JUAN CARLOS	316,84	26	18,17	26,40	35,33	13,20	3,17	122,67
QUIZPHI LAZO CARMEN								
PATRICIA	230,00	19	18,17	19,17	25,65	9,58	2,30	94,03
VANEGAS JARAMILLO								
BYRON	218,00	18	18,17	18,17	24,31	9,08	2,18	90,07
SUBTOTAL	1.534,92	128	18,17	127,91	171,14	63,96	15,35	524,43
TOTALES	6.832,33	569,36	90,83	569,36	761,80	284,68	68,32	2.344,36

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR
PRESTACIONES SOCIALES HORAS ORDINARIAS
AL 31 DE JULIO DE 2009

EMPLEADO	TOTAL INGRESOS	XIII SUELDO	XIV SUELDO	FONDO RESERVA	APORTE PATRONAL	VACACIONES	IECE, SECAP	TOTAL
ADMINISTRACIÓN								
AYABACA PATUISACA ROSA	400,00	33,33	18,17	33,33	44,60	16,67	4,00	150,10
AYO PACHACAMA LUIS HERNÁN	276,00	23,00	18,17	23,00	30,77	11,50	2,76	109,20
MORENO SANCHEZ MARIA ISABEL	850,00	70,83	18,17	70,83	94,78	35,42	8,50	298,53
PEÑAFIEL TORRES IVÁN	500,00	41,67	18,17	41,67	55,75	20,83	5,00	183,08
SUBTOTAL	2.026,00	168,83	72,67	168,83	225,90	84,42	20,26	740,91
CAMARERAS								
CARPIO JOSEFINA	218,00	18,17	15,49	18,17	24,31	9,08	2,18	87,39
GONZALES MAXI ANA LUCÍA	240,00	20,00	15,08	20,00	26,76	10,00	2,40	94,24
MENDOZA MORALES GLENDA	220,00	18,33	17,01	18,33	24,53	9,17	2,20	89,58
SUBTOTAL	678,00	56,50	47,58	56,50	75,60	28,25	6,78	271,20

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

BAR								
CABRERA ZHUNIO MANUEL JESÚS	230,00	19,17	9,45	19,17	25,65	9,58	2,30	85,31
SUBTOTAL	230,00	19,17	9,45	19,17	25,65	9,58	2,30	85,31
RESTAURANTE COCINA								
BONILLA GAONA MIRIAM CARMITA	290,00	24,17	15,89	24,17	32,34	12,08	2,90	111,54
JUNCO ALMEIDA ÁNGEL	218,00	18,17	15,55	18,17	24,31	9,08	2,18	87,45
MENDOZA MORALES MARITZA	218,00	18,17	15,72	18,17	24,31	9,08	2,18	87,62
QUINDE VISCAINO JOSÉ SORNOZA VINCES	110,00	9,17	12,95	9,17	12,27	4,58	1,10	49,23
ARMANDO TENESACA VIZCAINO	133,33	11,11	15,71	11,11	14,87	5,56	1,33	59,69
ÁNGEL VALVERDE MINCHALA	218,00	18,17	16,69	18,17	24,31	9,08	2,18	88,60
JHON	270,00	22,50	15,16	22,50	30,11	11,25	2,70	104,22
VITE MENDOZA JORGE LUIS	218,00	18,17	17,83	18,17	24,31	9,08	2,18	89,74
VITE MENDOZA PABLO ARMANDO	250,00	20,83	16,15	20,83	27,88	10,42	2,50	98,61
SUBTOTAL	1.925,33	160,44	141,66	160,44	214,67	80,22	19,25	776,70
RECEPCIÓN								
ÁVILA MATUTE WILSON	117,33	9,78	1,89	9,78	13,08	4,89	1,17	40,59

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

ELIODORO								
FARFÁN PACHECO								
MARITZA	300,00	25,00	18,17	25,00	33,45	12,50	3,00	117,12
FARFÁN PARRA CRISTINA	220,00	18,33	15,89	18,33	24,53	9,17	2,20	88,45
LARCO JUAN CARLOS	220,00	18,33	10,17	18,33	24,53	9,17	2,20	82,73
QUIZPHI LAZO CARMEN								
PATRICIA	230,00	19,17	18,17	19,17	25,65	9,58	2,30	94,03
VANEGAS JARAMILLO								
BYRON	218,00	18,17	18,17	18,17	24,31	9,08	2,18	90,07
SUBTOTAL	1.305,33	108,78	82,45	108,78	145,54	54,39	13,05	512,99
TOTALES	6.164,66	513,72	353,80	513,72	687,36	256,86	61,65	2.387,11

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR
PRESTACIONES SOCIALES HORAS EXTRAORDINARIAS
AL 31 DE JULIO DE 2009

EMPLEADO	TOTAL INGRESOS	XIII SUELDO	XIV SUELDO	FONDO RESERVA	APORTE PATRONAL	VACACIONES	IECE, SECAP	TOTAL
CAMARERAS								
CARPIO JOSEFINA	32,18	2,68	2,68	2,68	3,59	1,34	0,32	13,30
GONZALES MAXI ANA LUCÍA	40,80	3,40	3,09	3,40	4,55	1,70	0,41	16,55
MENDOZA MORALES GLENDA	13,98	1,17	1,15	1,17	1,56	0,58	0,14	5,77
SUBTOTAL	86,96	7,25	6,92	7,25	9,70	3,62	0,87	35,61
BAR								
CABRERA ZHUNIO MANUEL JESÚS	110,34	9,20	8,72	9,20	12,30	4,60	1,10	45,11
SUBTOTAL	110,34	9,20	8,72	9,20	12,30	4,60	1,10	45,11

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

RESTAURANTE COCINA								
BONILLA GAONA MIRIAM CARMITA	36,32	3,03	2,28	3,03	4,05	1,51	0,36	14,25
JUNCO ALMEIDA ÁNGEL	31,45	2,62	2,62	2,62	3,51	1,31	0,31	12,99
MENDOZA MORALES MARITZA	29,38	2,45	2,45	2,45	3,28	1,22	0,29	12,14
QUINDE VISCAINO JOSÉ	31,57	2,63	5,21	2,63	3,52	1,32	0,32	15,63
SORNOZA VINCES ARMANDO	18,04	1,50	2,46	1,50	2,01	0,75	0,18	8,41
TENESACA VIZCAINO ÁNGEL	17,68	1,47	1,47	1,47	1,97	0,74	0,18	7,30
VALVERDE MINCHALA JHON	44,65	3,72	3,00	3,72	4,98	1,86	0,45	17,73
VITE MENDOZA JORGE LUIS	4,00	0,33	0,33	0,33	0,45	0,17	0,04	1,65
VITE MENDOZA PABLO ARMANDO	27,69	2,31	2,01	2,31	3,09	1,15	0,28	11,15
SUBTOTAL	240,78	20,07	21,84	20,07	26,85	10,03	2,41	101,26
RECEPCIÓN								
ÁVILA MATUTE WILSON ELIODORO	105,12	8,76	16,28	8,76	11,72	4,38	1,05	50,95
FARFÁN PACHECO MARITZA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FARFÁN PARRA CRISTINA	27,63	2,30	2,28	2,30	3,08	1,15	0,28	11,39

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

LARCO JUAN CARLOS	96,84	8,07	8,00	8,07	10,80	4,04	0,97	39,94
QUIZPHI LAZO CARMEN								
PATRICIA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VANEGAS JARAMILLO								
BYRON	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL	229,59	19,13	26,55	19,13	25,60	9,57	2,30	102,28
TOTALES	667,67	55,64	64,03	55,64	74,45	27,82	6,68	284,25

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

ANEXO N. 4

METROS CUADRADOS

HABITACIONES	TIPO HABITACIÓN	METROS CUADRADOS
101	Twin/Doble	13,75
102	Simple	17,01
103	Simple	36,99
104	Twin/Doble	31,85
105	Twin/Doble	38,34
106	Twin/Doble	27,20
201	Simple	15,66
202	Suite	58,20
203	Simple	18,30
204	Twin/Doble	23,76
205	Twin/Doble	22,80
206	Suite	82,84
207	Suite	46,76
208	Twin/Doble	20,40
TOTAL		453,86

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



ANEXO N. 5

DEPRECIACIONES

Para realizar las depreciaciones tomamos el método lineal o de línea recta, este se basa en la determinación de cuotas proporcionales iguales fijas o constantes en función de la vida útil estimada o de los porcentajes establecidos en la ley; este método no depende del volumen de ventas o producción

Se puede tomar como valor residual un porcentaje de hasta el 10% del costo de adquisición de activo fijo, según la decisión de la empresa, también se puede realizar las depreciaciones sin considerar valor residual.

Fórmula:

$$\text{Depreciación Anual} = \frac{\text{Costo de Adquisición Activo Fijo} - \text{Valor Residual}}{\text{Vida Útil}}$$

$$\text{Depreciación Mensual} = \frac{\text{Depreciación Anual}}{12 \text{ meses}}$$



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR
DEPRECIACIONES
DEL 1ro AL 31 DE JULIO DE 2009

	VIDA ÚTIL	MONTO	VALOR RESIDUAL	SUBTOTAL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
EDIFICIO	30	700.000,00	70.000,00	630.000,00	21.000,00	1.750,00
MUEBLES	10	113.680,80	11.368,08	102.312,72	10.231,27	852,61
EQUIPO COMPUTACIÓN	3	40.953,35	4.095,34	36.858,02	12.286,01	1.023,83
VEHÍCULO	5	32.820,00	3.282,00	29.538,00	5.907,60	492,30
SISTEMA ELECTRÓNICO	10	3.567,21	356,72	3.210,49	321,05	26,75
EQUIPO HOTEL	10	5.264,00	526,40	4.737,60	473,76	39,48
TOTAL		896.285,36	89.628,54	806.656,82	50.219,69	4.184,97

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

ANEXO N. 6

MANO DE OBRA TRABAJADA EN MINUTOS

EMPLEADO	DT	HORAS POR DÍA	TOTAL HORAS TRABAJADAS	MINUTOS POR HORA	MINUTOS TRABAJADOS
BAR					
CABRERA ZHUNIO MANUEL JESUS	30	8	240	60	14400
SUBTOTAL			240	60	14400
RESTAURANTE COCINA					
BONILLA GAONA MIRIAM CARMITA	30	8	240	60	14400
JUNCO ALMEIDA ANGEL MENDOZA MORALES	30	8	240	60	14400
MARITZA	30	8	240	60	14400
QUINDE VISCAINO JOSE SORNOZA VINCES	15	8	120	60	7200
ARMANDO	16	8	128	60	7680
TENESACA VIZCAINO ANGEL	30	8	240	60	14400
VALVERDE MINCHALA JHON	27	8	216	60	12960
VITE MENDOZA JORGE LUIS	30	8	240	60	14400
VITE MENDOZA PABLO ARMANDO	30	8	240	60	14400
SUBTOTAL			1904	540	114240
TOTALES			2144	600	128640

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

ANEXO N. 7

HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR
INGRESOS POR VENTAS
AL 31 DE JULIO DE 2009

SECCIÓN HOSPEDAJE				
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
01/07/2009	DOBLE/TWIN	193	127,34	24.575,66
05/07/2009	SUITE	1	58,00	58,00
06/07/2009	SENCILLA	3	82,80	248,40
07/07/2009	SUITE	6	30,00	180,00
11/07/2009	SENCILLA	2	42,00	84,00
15/07/2009	DOBLE/TWIN	4	30,00	120,00
19/07/2009	DOBLE/TWIN	4	30,00	120,00
22/07/2009	SENCILLA	2	200,00	400,00
TOTAL HOSPEDAJE				25.786,06

SECCIÓN RESTAURANTE				
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
01/07/2009	WRAP DE POLLO BBQ	3	4,75	14,25
01/07/2009	ESPRESSO	15	1,50	22,50
01/07/2009	DESAYUNO CONTINENTAL	3	7,50	22,50
01/07/2009	STUDIO DE FRUTAS DE LOS ANDES	3	5,50	16,50
01/07/2009	CONEJO A LA ROMANA	10	13,25	132,50
01/07/2009	STUDIO DE CHOCOLATE	11	5,50	60,50
01/07/2009	CAMARONES GRATINADOS	14	6,50	91,00
01/07/2009	CEVICHE DE CAMARON Y PALMITO	15	7,90	118,50
01/07/2009	CAPUCCINO	17	1,50	25,50
01/07/2009	CORVINA A LA FLORENTINA	23	11,50	264,50
01/07/2009	HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE	30	4,00	120,00
01/07/2009	MENÚ MAP	42	15,00	630,00
02/07/2009	TÉ, AGUA AROMATICA	34	1,50	51,00
02/07/2009	COSTILLAS DE CORDERO	2	21,00	42,00

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

	IMPORTADAS			
02/07/2009	ORDEN DE ARROZ	2	2,50	5,00
02/07/2009	RISOTTO DE CHAMPIGNONES	5	8,00	40,00
02/07/2009	BERENJENAS PARMESANAS	6	7,00	42,00
02/07/2009	GALLÁN DE PAVO	9	8,75	78,75
02/07/2009	AVESTRUZ EN SALSA DE PIMIENTA	11	9,75	107,25
02/07/2009	CAMARONES ENCOCADOS	11	10,25	112,75
02/07/2009	POLLO PARMESANO	17	7,90	134,30
02/07/2009	STRUDEL DE MANZANA	17	4,25	72,25
02/07/2009	TRIO DE CREME BRULEE	22	5,52	121,39
02/07/2009	CAFÉ	27	1,25	33,75
02/07/2009	LOCRO DE PAPAS CUENCANO	28	5,25	147,00
02/07/2009	CORONA DE FRUTAS ROJAS	29	4,25	123,25
03/07/2009	EMINENCIA DE PATO	4	19,90	79,60
03/07/2009	TIRAMISU	4	4,25	17,00
03/07/2009	YOGURT CON GRANOLA	4	3,00	12,00
03/07/2009	PENNE RIGATE DE POLLO AL ROMERO	6	8,75	52,50
03/07/2009	CARPACCIO DE FRESAS	7	4,50	31,50
03/07/2009	SALMON AL VAPOR	9	14,50	130,50
03/07/2009	SOPA DE CEBOLLA AL GRATIN	11	6,25	68,75
03/07/2009	PASTELILLOS DE CANGREJO	11	6,60	72,60
03/07/2009	SOPA PRIMAVERA	13	5,75	74,75
03/07/2009	DESAYUNO MANSIÓN ALCÁZAR	14	12,00	168,00
03/07/2009	FILETE DE POLLO AL GRILL	20	7,25	145,00
03/07/2009	PERNIL CUENCANO	20	5,75	115,00
03/07/2009	DELICIAS CUENCANAS	22	6,75	148,50
03/07/2009	TORTA DE CHOCOLATE	25	4,50	112,50
03/07/2009	STEAK MANSION ALCAZAR	40	10,50	420,00
04/07/2009	FILETE DE TRUCHA EN PAPILLIOTE	8	10,90	87,20
04/07/2009	CREMA DE TOMATE	9	5,75	51,75
05/07/2009	CHOCOLATE	3	2,00	6,00
05/07/2009	ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE	6	6,25	37,50
05/07/2009	ENSALADA GRIEGA	8	5,25	42,00
05/07/2009	ENSALADA CAESAR	12	5,25	63,00
07/07/2009	TARTA DE CREMA DE CAFE	10	4,04	40,38
07/07/2009	STEAK AL QUESO AZUL	19	10,90	207,10
08/07/2009	HAMBURGUESA	1	5,00	5,00
08/07/2009	BLT SANDUCHE	2	4,38	8,76
08/07/2009	CREPE SOUFFLE DE MARACUYA	9	4,25	38,25

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

08/07/2009	CREMA DE PUERROS Y HIERBAS	10	5,50	55,00
09/07/2009	JGV CODIGO CENA 1	1	30,00	30,00
09/07/2009	FRICASSEE DE CORDERO	2	13,25	26,50
09/07/2009	STIR FRY DE CERDO AGRIDULCE	6	8,50	51,00
10/07/2009	SANDUCHE MIXTO	6	4,00	24,00
10/07/2009	ENSALADA MUCKY'S	1	4,90	4,90
10/07/2009	RAVIOLI ABIERTO DE POLLO	1	6,25	6,25
10/07/2009	TORTELLINIS DE PATO	2	7,50	15,00
10/07/2009	RIB EYE STEAK	5	14,75	73,75
10/07/2009	PASTA PIMAVERA	6	7,00	42,00
10/07/2009	CONSOME DOBLE DE PATO AL JEREZ	8	6,75	54,00
10/07/2009	SOPA DE QUINOA	9	5,25	47,25
11/07/2009	HAMBURGUESA MANSION ALCAZAR	7	6,50	45,50
11/07/2009	ROLLOS PRIMAVERA DE PATO	1	7,50	7,50
11/07/2009	STRUDEL DE SETAS Y QUESOS	4	6,25	25,00
12/07/2009	MENÚ TURISTICO	30	10,65	319,50
15/07/2009	GNOQUIS DE ESPINACA	4	7,00	28,00
15/07/2009	COCKTAIL OPCION 1	30	8,75	262,50
16/07/2009	ENSALADA NICOISE	4	5,25	21,00
16/07/2009	DELICIA DEL PACIFICO	5	7,00	35,00
21/07/2009	CHUMALES (HUMITAS)	3	3,00	9,00
21/07/2009	BARRA DE CHOCOLATE	11	6,00	66,00
21/07/2009	RISOTTO DE POLLO	1	10,90	10,90
21/07/2009	LANGOSTINOS	2	19,00	38,00
22/07/2009	VASO DE LECHE	1	1,25	1,25
22/07/2009	TÉ HELADO	3	1,50	4,50
22/07/2009	AGUA PURE WATER	4	1,25	5,00
22/07/2009	AGUA EVIAN	4	3,00	12,00
28/07/2009	MENÚ GALA	33	21,00	693,00
30/07/2009	MOKACCINO	2	1,50	3,00
30/07/2009	DESCORCHE DE VINO	14	7,00	98,00
31/07/2009	SANDUCHE CLUB DE SALMON	1	7,25	7,25
31/07/2009	IRISH COFFEE	2	4,00	8,00
31/07/2009	MENU ESPECIAL	12	16,39	196,68
TOTAL RESTAURANTE				7.190,31
BAR				

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

FECHA	DETALLE	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
01/07/2009	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS	11	9,00	99,00
01/07/2009	GASEOSA	34	1,50	51,00
01/07/2009	COPA VINO	57	4,75	270,75
02/07/2009	GASEOSA LIGHT	17	2,00	34,00
02/07/2009	CERVEZA PILSENER, CLUB	60	2,50	150,00
02/07/2009	JUGOS DE FRUTAS	87	1,75	152,25
03/07/2009	CREMA BOLS	1	5,00	5,00
03/07/2009	NAVARRO CORREAS BLEND	1	59,00	59,00
03/07/2009	MARGARITA	2	8,50	17,00
03/07/2009	CHANDON, EXTRA BRUT, ARGENTINA	2	27,00	54,00
03/07/2009	ORDEN DE EMPANADAS	4	6,00	24,00
03/07/2009	NAVARRO CORREAS RESERVA, MALBEC	5	32,00	160,00
03/07/2009	ORDEN DE QUESOS, ACEITUNAS Y JAMON	5	8,00	40,00
05/07/2009	ADOBE (ORGANICO), CHILE, CHARDONNAY	1	23,00	23,00
05/07/2009	HENKELL, CUVÉE BRUT, ALEMANIA	2	37,00	74,00
05/07/2009	MIMOSA JUGO DE NARANJA, ESPUMANTE	4	6,00	24,00
07/07/2009	CHAUPI ESTANCIA (PALOMINO FINO), ECUADOR	2	28,00	56,00
08/07/2009	NEGRONI	1	9,00	9,00
08/07/2009	GIN & TONIC	2	7,00	14,00
08/07/2009	KIR ROYAL CASSIS, ESPUMANTE	4	7,00	28,00
08/07/2009	CASILLERO DEL DIABLO, CHILE SAUVIGNON BL	5	28,00	140,00
10/07/2009	HENNESSY V.S.O.P.	1	12,00	12,00
10/07/2009	CASILLERO DEL DIABLO 1/2 CHILE, CABERNET	8	16,00	128,00
11/07/2009	AGUA	1	8,00	8,00
11/07/2009	MARTINS 1/2 ARGENTINA CABERNET SAUVIGNON	1	13,00	13,00
11/07/2009	ROLLOS PRIMAVERA	4	9,00	36,00
11/07/2009	PISCO SOUR	5	8,00	40,00

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

11/07/2009	GÜITIG	11	1,50	16,50
12/07/2009	CERVEZA HEINEKEN	1	3,50	3,50
12/07/2009	CHIPS	1	7,00	7,00
12/07/2009	CASILLERO DEL DIABLO, CHILE, CABERNET SA CASILLERO DEL DIABLO 1/2	10	28,00	280,00
13/07/2009	SAUVIGNON BLANC	2	15,00	30,00
14/07/2009	AGUA TÓNICA	2	1,50	3,00
14/07/2009	COSMOPOLITAN	2	8,90	17,80
14/07/2009	CAIPIRINHA	7	8,00	56,00
14/07/2009	GORDONS	9	7,00	63,00
15/07/2009	TRAPICHE ROBLE, ARGENTINA, CHARDONNAY DOÑA DOMINGA CABERNET	2	28,00	56,00
15/07/2009	SAUVIGNON	9	10,33	93,00
16/07/2009	JAMESON, IRISH	1	9,00	9,00
16/07/2009	CAMPARI	1	5,00	5,00
16/07/2009	VODKA MARTINI	1	8,00	8,00
16/07/2009	ABSOLUT	3	7,00	21,00
16/07/2009	MANSIÓN ALCÁZAR	3	8,35	25,04
16/07/2009	APPLE MARTINI	5	8,00	40,00
17/07/2009	POSTALES FIN DEL MUNDO, ARGENTINA, MALBE	1	22,00	22,00
18/07/2009	CASA SILVA CABERNET SAUVIGNON	1	35,00	35,00
18/07/2009	CREMAS VARIOS (MENTA, CAFE, CACAO)	1	5,00	5,00
21/07/2009	NAVARRO CORREAS RESERVA, ARGENTINA MERLO	1	32,00	32,00
23/07/2009	BEEFEATER	2	7,50	15,00
23/07/2009	LOS VASCOS (LAFITE), CHILE CABERNET SAUV	2	29,00	58,00
24/07/2009	REMY MARTIN V.S.O.P.	1	12,00	12,00
24/07/2009	OSCAR LICOR DE MELON, ESPUMANTE	1	6,00	6,00
24/07/2009	SANTA JULIA TEMPRANILLO	1	35,00	35,00
24/07/2009	JEREZ TIO PEPE	2	5,50	11,00
24/07/2009	NEWEN, ARGENTINA, MALBEC	3	28,00	84,00
25/07/2009	MORANDE SAUVIGNON BLANC	1	24,00	24,00
25/07/2009	TOM COLLINS	1	7,00	7,00
25/07/2009	WHISKY SOUR	1	8,00	8,00
28/07/2009	CONO SUR GEWURZTRAMINER	1	23,00	23,00

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

28/07/2009	JEAN PERICO, BRUT, ESPAÑA	2	27,00	54,00
28/07/2009	DRAMBUIE	3	8,00	24,00
28/07/2009	COPA DE ESPUMANTE	3	6,00	18,00
29/07/2009	DAIQUIRI	1	8,00	8,00
29/07/2009	COINTREAU	4	6,50	26,00
30/07/2009	CUBA LIBRE	1	3,50	3,50
30/07/2009	DESCORCHE WHISKY	2	9,00	18,00
30/07/2009	MARQUES DE CASA Y CONCHA, CHILE, MERLOT	2	35,00	70,00
31/07/2009	RAPSODIA MALBEC	1	38,00	38,00
31/07/2009	MOJITO	1	7,50	7,50
31/07/2009	COUSIÑO MACUL ANTIGUAS			
31/07/2009	RESERVAS CABERNET	1	32,00	32,00
31/07/2009	GRAND MARNIER	1	8,00	8,00
31/07/2009	COGNAC DE LUZE V.S.O.P.	8	10,50	84,00
TOTAL BAR				3.222,84

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

ANEXO N. 8

HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR
PLAN DE CUENTAS

CUENTA	DESCRIPCIÓN
1.	ACTIVOS
1.1.	CORRIENTE
1.1.01	FONDOS DISPONIBLES
1.1.01.01	CAJA
1.1.01.01.001	CAJA GENERAL
1.1.01.01.002	CAJA CHICA-QUITO
1.1.01.01.003	CAJA CHICA-CUENCA
1.1.01.02	BANCOS
1.1.01.02.001	BANCO PICHICNCA CTS CTE
1.1.01.02.002	BANCO PACÍFICO
1.1.01.02.003	BANCO PRODUBANCO
1.1.01.02.004	PACIFIC NATIONAL BANK
1.1.01.02.005	BANCO GUAYAQUIL
1.1.02	CUENTAS POR COBRAR
1.1.02.01	CUENTAS POR COBRAR CLIENTES
1.1.02.01.001	PARTICULARES
1.1.02.01.002	AGENCIAS
1.1.02.01.003	OPERADORAS
1.1.02.01.004	EMPRESAS
1.1.02.01.005	METROTOURS
1.1.02.02	CUENTAS POR COBRAR TARJETAS DE CRÉDITO
1.1.02.02.001	DINERS
1.1.02.02.002	MASTERCARD
1.1.02.02.003	VISAS
1.1.02.02.004	AMERICAN EXPRESS
1.1.02.02.005	CAFÉ CULTURA
1.1.02.02.006	ZENITH TRAVEL

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

1.1.02.03	ANTICIPOS Y VIATICOS
1.1.02.03.001	ANTICIPO PROVEEDORES
1.1.02.03.002	ANTICIPO VIATICOS
1.1.02.04	PARTICULARES Y PERSONALES
1.1.02.04.001	PATICULARES
1.1.02.04.002	(-)PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES
1.1.03	OTROS CUENTAS POR COBRAR
CUENTA	DESCRIPCIÓN
1.1.03.01	CUENTA POR COBRAR SOCIOS
1.1.03.01.001	VALDIVIESO CHIRIBOGA CESAR ERNESTO
1.1.03.02	ANTICIPO FUNCIONARIOS Y EMPLEADOS
1.1.03.03	PRÉSTAMOS A FUNCIONARIOS Y EMPLEADOS
1.1.03.03.001	PRÉSTAMOS SEMINARIOS Y CURSOS
1.1.03.04	CHEQUES DEVUELTOS
1.1.03.05	VOUCHERS DEVUELTOS
1.1.03.06	CUENTAS POR COBRAR - NOTA DE CRÉDITO
1.1.03.06.001	NOTA DE CRÉDITO
1.1.04	INVENTARIOS
1.1.04.00	INVENTARIO BODEGA PRINCIPAL
1.1.04.00.01	INVENTARIO ALIMENTOS
1.1.04.00.01.01	CARNES Y EMBUTIDOS
1.1.04.00.01.02	PESCADO Y MARISCOS
1.1.04.00.01.03	FRUTAS
1.1.04.00.01.04	LEGUMBRES Y HORTALIZAS
1.1.04.00.01.05	VÍVERES
1.1.04.00.01.06	LÁCTEOS Y DERIVADOS
1.1.04.00.01.07	CONFITERÍA, HELADOS
1.1.04.00.01.13	ESPECERÍAS Y HIERBAS
1.1.04.00.02	INVENTARIO LICORES
1.1.04.00.02.18	WISKY
1.1.04.00.02.19	VINOS
1.1.04.00.02.20	CIGARRILLOS
1.1.04.00.02.21	VARIOS LICORES
1.1.04.00.03	INVENTARIO BEBIDAS Y GASEOSAS
1.1.04.00.03.22	AGUAS
1.1.04.00.03.23	GASEOSAS
1.1.04.00.03.24	VARIAS GASEOSAS
1.1.04.00.04	INVENTARIO SUMINISTROS Y MATERIALES
1.1.04.00.04.08	MATERIAL DE ASEO Y LIMPIEZA

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

1.1.04.00.04.09	MANTENIMIENTO E INSTALACIONES
1.1.04.00.04.10	SUMINISTROS OFICINA
1.1.04.00.04.11	COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES
1.1.04.00.04.12	UTENSILLOS BAR/RESTAURANTE
1.1.04.00.04.14	SUMINISTROS DE COCINA
1.1.04.00.04.15	SUNISTROS HAB. Y PISOS
1.1.04.00.04.16	SUVENIERS
1.1.04.01	BODEGA RESTAURANTE
1.1.04.01.01	INVENTARIO ALIMENTOS
1.1.04.01.01.01	CARNES Y EMBUTIDOS
CUENTA	DESCRIPCIÓN
1.1.04.01.01.02	PESCADO Y MARISCOS
1.1.04.01.01.03	FRUTAS
1.1.04.01.01.04	LEGUMBRES Y HORTALIZAS
1.1.04.01.01.05	VÍVERES
1.1.04.01.01.06	LÁCTEOS Y DEREVADOS
1.1.04.01.01.07	CONFITERÍA, HELADOS
1.1.04.01.01.13	ESPECERÍAS Y HIERBAS
1.1.04.01.02	INVENTARIO BEBIDAS Y GASEOSAS
1.1.04.01.02.22	AGUAS
1.1.04.01.02.23	GASEOSAS
1.1.04.01.02.24	VARIAS BEBIDAS
1.1.04.02	SERVICIO BAR
1.1.04.02.01	INVENTARIO LICORES
1.1.04.02.01.18	WHISKY
1.1.04.02.01.19	VINOS
1.1.04.02.01.20	CIGARRILLOS
1.1.04.02.01.21	VARIOS LICORES
1.1.04.02.02	INVENTARIO DE BEBIDAS Y GASEOSAS
1.1.04.02.02.22	AGUA
1.1.04.02.02.23	GASEOSA
1.1.04.02.02.24	VARIAS BEBIDAS
1.1.04.03	SERVICIO HOSPEDAJE
1.1.04.03.01	INVENTARIO BEDIDAS Y GASEOSAS
1.1.04.03.01.22	AGUAS
1.1.04.03.01.23	GASEOSAS
1.1.04.03.01.24	VARIAS BEBIDAS
1.1.04.03.02	INVENTARIO SUMINISTROS
1.1.04.03.02.01	MATERIAL DE ASEO Y LIMPIEZA

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

1.1.04.03.02.02	SUMINISTROS DE OFICINA
1.1.04.04	BODEGA LAVANDERÍA
1.1.04.04.01	INVENTARIO SUMINISTROS
1.1.04.04.01.01	MATERIAL DE ASEO Y LIMPIEZA
1.1.04.07	SERVICIO EVENTOS
1.1.04.07.01	INVENTARIO ALIMENTOS
1.1.04.07.01.01	CARNES Y EMBUTIDOS
1.1.04.07.01.02	PESCADO Y MARISCOS
1.1.04.07.01.03	FRUTAS
1.1.04.07.01.04	LEGUMBRES Y HORTALIZAS
1.1.04.07.01.05	VÍVERES
1.1.04.07.01.06	LÁCTEOS Y DERIVADOS
1.1.04.07.01.13	CONFITERÍA, HELADOS
CUENTA	DESCRIPCIÓN
1.1.04.07.02	INVENTARIO LICORES
1.1.04.07.02.18	WISKY
1.1.04.07.02.19	VINOS
1.1.04.07.02.20	CIGARRILLOS
1.1.04.07.02.21	VARIOS LICORES
1.1.04.07.03	INVENTARIO BEBIDAS Y GASEOSAS
1.1.04.07.03.22	AGUAS
1.1.04.07.03.23	GASEOSAS
1.1.04.07.03.24	VARIAS BEBIDAS
1.1.04.07.04	INVENTARIO SUMINISTROS
1.1.04.07.04.01	MATERIAL DE ASEO Y LIMPIEZA
1.1.04.08	SERVICIO ALMACÉN
1.1.04.08.01	INVENTARIO SUMINISTROS
1.1.04.08.01.16	SUVENIERS
1.1.05	IMPUESTOS RETENIDOS
1.1.05.01	ANTICIPO IMPUESTO A LA RENTA
1.1.05.02	RETENCIÓN EN LA FUENTE RENTA
1.1.05.03	RETENCIÓN EN IVA
1.1.05.04	ANTICIPOS CONSTRUCCIÓN
1.1.05.05	VARIOS GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO
1.1.05.06	CUENTAS POR LIQUIDAR
1.1.05.06.0001	DIFERENCIAS EN CAJA
1.1.05.06.0002	VARIAS CUENTAS POR LIQUIDAR
1.2.	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO
1.2.01	NO DEDRECIABLE

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

1.2.01.01	TERRENOS
1.2.01.02	CONSTRUCCIONES EN CURSO
1.2.01.03	OTROS ACTIVOS NO DEPRECIABLES
1.2.01.03.0001	PINACOTECA
1.2.01.03.0002	ARTES Y ANTIGUEDADES
1.2.01.03.0003	FOTOGRAFÍAS
1.2.01.03.0004	BIBLIOTECA
1.2.02	DEPRECIABLES
1.2.02.01	EDIFICIOS
1.2.02.02	INSTALACIONES
1.2.02.03	MAQUINARIA Y EQUIPO
1.2.02.04	VEHÍCULO
1.2.02.05	MUEBLES Y ENSERES
1.2.02.06	EQUIPOS DE COMPUTACIÓN
1.2.02.07	MUEBLES Y EQUIPOS DE OFICINA
1.2.03	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADAS
CUENTA	DESCRIPCIÓN
1.2.03.01	(-)DEPRECIACIÓN ACUM. EDIFICIOS
1.2.03.02	(-)DEPRECIACIÓN ACUM. INSTALACIONES
1.2.03.03	(-)DEPRECIACIÓN ACUM. MAQUINARIA Y EQUIPO
1.2.03.04	(-)DEPRECIACIÓN ACUM. VEHÍCULOS
1.2.03.05	(-)DEPRECIACIÓN ACUM. MUEBLES Y ENSERES
1.2.03.06	(-)DEPRECIACIÓN ACUM. EQUIPOS DE COMPUTACIÓN
1.2.03.07	(-)DEPRECIACIÓN ACUM. MUEBLES Y EQUIPO OFICINA
1.2.04	OTROS ACTIVOS FIJOS DEPRECIABLES
1.2.04.01	MAQUINARIA Y EQUIPO
1.2.04.02	VEHÍCULO
1.2.04.03	MUEBLES Y EQUIPOS DE HOSTERÍA
1.2.04.04	EQUIPOS DE COMPUTACIÓN
1.2.04.05	MUEBLES Y EQUIPOS DE OFICINA
1.2.05	ACTIVOS DE OPERACIÓN
1.2.05.01	LOZAS
1.2.05.02	CRISTALERÍA
1.2.05.03	MANTELERÍA
1.2.05.04	UTENSILLOS DE COCINA
1.2.05.05	UTENSILLOS DE BAR
1.2.05.06	LENCERÍA

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

1.2.05.07	SUMINISTROS HABITACIONES
1.2.05.07.0001	COBIJAS
1.2.05.07.0002	EDREDONES
1.3	OTROS ACTIVOS
1.3.01	DEPÓSITO EN GARANTÍA
1.3.01.01	DEPÓSITO ENTREGADOS EN GARANTÍA
1.3.02	SISTEMAS Y PAQUETES CONTABLES
1.3.02.01	LICENCIAS
1.3.02.01.0001	SISTEMA HOTELERO
1.3.03	(-) AMORTIZACIÓN ACUMULADA
	(-) AMORTIZACIÓN ACUMULADA SIST. Y PAQ.
1.3.03.01	CONTABLES
2.	PASIVOS
2.1	PASIVOS CORRIENTES
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR
2.1.01.01	PROVEEDORES
2.1.02	OBLIGACIONES BANCARIAS
2.1.02.01	DOCUMENTOS POR PAGAR
2.1.02.01.0001	BANCO DEL PICHINCHA
2.1.02.02	SOBREGIROS BANCARIOS
2.1.02.02.0001	BCO PICHINCHA SOBREGIRO
2.1.02.02.0002	BCO PACÍFICO SOBREGIRO
CUENTA	DESCRIPCIÓN
2.1.02.02.0003	PRODUBANCO SOBREGIRO
2.1.02.02.0004	BANCO INTERNACIONAL SOBREGIRO
2.1.03	OTRAS CUENTAS POR PAGAR
2.1.03.01	COMPRAS MANSIÓN ALCÁZAR
2.1.03.01.0001	COMPRAS VARIAS
2.1.03.01.0002	COMPRA MERCADO
2.1.03.01.0003	COMPRAS VARIAS
2.1.03.02	NÓMINA POR PAGAR
2.1.03.03	15% PARTICIPACIÓN TRAB. UTILIDADES
2.1.03.04	PRÉSTAMOS IESS
2.1.03.05	OTRAS CUENTAS POR PAGAR
2.1.03.05.0001	COMISARIATO LA IBÉRICA
2.1.03.05.0002	COMISARIATO SU CASA
2.1.03.05.0003	FARMACIA SUCRE
2.1.03.05.0004	SEGUROS COLVIDA

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

2.1.03.05.0005	SOLNOPRO
2.1.03.05.0006	OPTICUM ALEMANA
2.1.03.05.0007	COMISARIATO NOVEDADES MISHELL
2.1.03.05.0008	ALMACÉN FULGOR
2.1.03.05.0009	MOBILITY
2.1.03.05.0010	EVENTO
2.1.03.05.0011	PRONARIOBAMBA
2.1.03.06	SERVICIOS POR PAGAR
2.1.03.06.0001	10% DE SERVICIOS
2.1.03.06.0002	PROPINAS POR PAGAR
2.1.04	GASTOS ACUMULADOS POR PAGAR
2.1.04.01	APORTEA AL IESS
2.1.04.02	REMUNERACIONES POR PAGAR
2.1.04.02.0001	DÉCIMO TERCER SUELDO
2.1.04.02.0002	DÉCIMO CUARTO SUELDO
2.1.04.02.0003	FONDOS DE RESERVA
2.1.04.02.0004	VACACIONES
2.1.04.03.	HONORARIOS POR PAGAR
2.1.05.	INTERESES POR PAGAR
2.1.06.	CUENTAS POR LIQUIDAR
2.1.07.	IMPUESTOS POR PAGAR
2.1.07.01	12% IMPUESTO AL VALOR AGREGADO
2.1.07.02	IVA POR PAGAR
2.1.07.03	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR
2.1.08.	RETENCIONES IVA
CUENTA	DESCRIPCIÓN
2.1.08.01	30% RET. IVA COMPRA BIENES
2.1.08.02	70% RET. IVA POR SERVICIOS
2.1.08.03	100% RET. IVA HONORARIOS PROFESIONALES
2.1.08.04	100% RET. IVA LIQUIDACIÓN DE COMPRAS
2.1.09.	RETENCIÓN EN LA FUENTE POR PAGAR
2.1.09.01	1% RET. I.R. COMPRA ACTIVOS
	1% RET. I.R. COMPRA BIENES ACTIVOS
2.1.09.02	CORRIENTES
2.1.09.03	1% RET. I.R. SERVICIOS
2.1.09.04	8% RET. I.R. HONORARIOS
2.1.09.05	RET. TRABAJO EN RELACIÓN DE DEPENDENCIA

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

2.1.09.06	RET. IVA POR PAGAR
2.1.09.07	RET. RENTA POR PAGAR
2.1.09.08	5% RET. I. R. ARTISTAS
	2% RET. I. R. COMPRA DE BIENES ACT.
2.1.09.09	CORRIENTES
2.1.10.	VALORES RECIBIDOS POR ANTICIPADO
2.1.10.01.	RESERVACIONES
2.1.10.01.0001	ANTICIPO DE HABITACIONES
2.1.10.01.0002	ANTICIPO DE EVENTOS
2.1.10.01.0003	ANTICIPO OTROS SERVICIOS
2.1.11.	TARJETAS CORPORATIVAS
2.1.11.01.	DINERS CLUB
2.1.11.01.0001	CRÉDITO CORRIENTE
2.1.11.01.0002	CRÉDITO 3 MESES
2.1.11.01.0003	CRÉDITO 6 MESES
2.1.11.01.0004	CRÉDITO 12 MESES
2.1.12.	CUENTAS POR PAGAR ACCIONISTAS
2.1.12.01.	PRÉSTAMOS ACCIONISTAS
2.1.12.01.0001	ROCIO VASQUEZ
2.1.12.01.0002	SERGIO RAMOS
2.1.12.01.0003	DANIELA RAMOS
2.2	PASIVOS NO CORRIENTES
2.2.01.	DOCUMENTOS A LARGO PLAZO
2.2.02.	PROVISIONES A LARGO PLAZO
2.2.02.01	PROVISIÓN POR JUBILACIÓN PATRONAL
3.	PATRIMONIO
3.1.	CAPITAL
3.1.01.	CAPITAL SUSCRITO Y PAGADO
3.2.	RESERVAS
3.2.01.	RESERVAS
CUENTA	DESCRIPCIÓN
3.2.01.01	RESERVA LEGAL
3.2.01.02	RESERVA DE CAPITAL
3.2.01.03	RESERVA DE REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO
3.2.01.04	AJUSTE POR CONVERSIÓN
3.2.01.05	REEXPRESIÓN MONETARIA
3.3	RESULTADOS

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

3.3.01.	UTILIDADES
3.3.01.01.	UTILIDADES ACUMULADAS
3.3.01.02.	UTILIDADES DEL EJERCICIO
3.3.02.	PÉRDIDAS
3.3.02.01	PÉRDIDAS ACUMULADAS
3.3.02.02	PÉRDIDAS DEL EJERCICIO
4.	INGRESOS
4.1.	INGRESOS OPERACIONALES
4.1.01.	VENTAS
4.1.01.01	VENTA DE HABITACIONES
4.1.01.02	VENTA DE RESTAURANTE
4.1.01.03	VENTA BAR
4.1.01.04	VENTA BEBIDAS Y GASEOSAS
4.1.01.05	VENTA TELÉFONOS
4.1.01.06	VENTA LAVANDERÍA
4.1.01.07	VENTA SALA DE CONVENCIONES
4.1.01.08	VENTA DESORCHES
4.1.01.09	VENTA INTERNET
4.1.01.10	VENTA ALMACÉN
4.1.01.11	VENTA TRANSPORTE
4.1.01.12	VENTAS OTRAS
4.1.02.	DESCUENTO EN VENTAS
4.1.02.01	(-) DCTO. HABITACIONES
4.1.02.02	(-) DCTO. RESTAURANTE
4.1.02.03	(-) DCTO. BAR
4.1.02.04	(-) DCTO. BEBIDAS Y GASEOSAS
4.1.02.05	(-) DCTO. TELÉFONOS
4.1.02.06	(-) DCTO. LAVANDERÍA
4.1.02.07	(-) DCTO. SALA DE CONVENCIONES
4.1.02.08	(-) DCTO. DESCORCHES
4.1.02.09	(-) DCTO. INTERNET
4.1.02.10	(-) DCTO. OTROS
4.2.	OTROS INGRESOS OPERACIONALES
CUENTA	DESCRIPCIÓN
4.2.01.	OTROS INGRESOS OPERACIONALES
4.2.01.01.	COMISIONES GANADAS
4.3.	INGRESOS FINANCIEROS

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

4.3.01.	INGRESOS FINANACIEROS
4.3.01.01.	INTERESES GANADOS
4.4.	INGRESOS NO OPERACIONALES
4.4.01.	OTROS INGRESOS
4.4.01.01.	INGRESOS VARIOS
4.4.01.01.0001.	DESCUENTOS PRONTO PAGO
5.	COSTOS Y GASTOS
5.1.	COSTOS
5.1.01.	COSTO DE VENTAS
5.1.01.01.	COSTOS HABITACIONES
5.1.01.01.001	SUELDO PERSONAL HABITACIONES
5.1.01.01.002	BONF. TRANS. PERSONAL HABITACIONES
5.1.01.01.003	BONF. ANTIGÜEDAD PERSONAL HABITACIONES
5.1.01.01.004	SOBRETIEMPOS PERSONAL HABITACIONES
5.1.01.01.005	APORTE PATRONAL PERSONAL HABITACIONES
5.1.01.01.006	XIII SUELDO PERSONAL HABITACIONES
5.1.01.01.007	XIV SUELDO PERSONAL HABITACIONES
	FONDO DE RESERVA PERSONAL
5.1.01.01.008	HABITACIONES
5.1.01.01.009	CAPACITACIÓN PERSONAL HABITACIONES
5.1.01.01.010	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA HABITACIONES
5.1.01.01.011	BEBIDAS Y GASEOSAS HABITACIONES
5.1.01.01.012	REPOSICIÓN LENCERÍA HABITACIONES
5.1.01.01.013	REPOSICIÓN COBIJAS
5.1.01.01.014	REPOSICIÓN EDREDONES
5.1.01.01.015	TELEVISIÓN POR CABLE
5.1.01.01.016	COMBUSTIBLE HABITACIONES
5.1.01.01.017	UNIFORMES HABITACIONES
5.1.01.01.018	LUZ HABITACIONES
5.1.01.01.019	DIRECTV HABITACIONES
5.1.01.01.020	MOVILIZACIÓN HABITACIONES
5.1.01.01.021	VIGILANCIA Y SEGURIDAD HABITACIONES
5.1.01.01.022	AGASAJO NAVIDEÑO PERS. HABITACIONES
5.1.01.01.023	DECORACIÓN DE HABITACIONES
5.1.01.01.024	DEPRECIACIÓN DE HABITACIONES
	SERVICIO TELEFÓNICO / OTROS COSTOS
5.1.01.01.025	HABITACIONES

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

5.1.01.01.026	AGUA POTABLE HABITACIONES
CUENTA	DESCRIPCIÓN
5.1.01.01.027	ARRENDAMIENTO MERCANTIL VEH. HABITACIONES
5.1.01.01.028	REPOSICIÓN ALMOHADAS
5.1.01.01.029	REPOSICIÓN CORTINAS
5.1.01.01.030	VACACIONES PERSONAL HABITACIONES
5.1.01.01.031	INDEMNIZACIONES PERS. HABITACIONES
5.1.01.01.032	MATERIAL DE LIMPIEZA
5.1.01.01.033	LAVANDERÍA
5.1.01.01.034	TRANSFERT
5.1.01.01.035	OTROS SERVICIOS
5.1.01.01.036	PERSONAL DE AVANCE
5.1.01.02	COSTO DE RESTAURANTE
5.1.01.02.0001	SUELDO PERS. RESTAURANTE/COCINA
	BONIF. TRANS. PERSONAL
5.1.01.02.0002	RESTAURANTE/COCINA
	BONIF. ANTIGÜEDAD PERSONAL
5.1.01.02.0003	RESTAURANTE/COCINA
	SOBRETIEMPOS PERSONAL
5.1.01.02.0004	RESTAURANTE/COCINA
	APORTE PATRONAL IESS PERS.
5.1.01.02.0005	RESTAURANTE/COCINA
5.1.01.02.0006	XIII SUELDO PERS. RESTAURANTE/COCINA
5.1.01.02.0007	XIV SUELDO PERS. RESTAURANTE/COCINA
	FONDOS DE RESERVA PERS.
5.1.01.02.0008	RESTAURANTE/COCINA
5.1.01.02.0009	ALIMENTOS
5.1.01.02.0010	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA RESTAU./COCINA
5.1.01.02.0011	BEBIDAS Y GASEOSAS RESTAURANTE/COCINA
5.1.01.02.0012	REPOSICIÓN LOZAS
5.1.01.02.0013	REPOSICIÓN CRISTALERÍA RESTAU./COCINA
5.1.01.02.0014	REPOSICIÓN CUBIERTERÍA
5.1.01.02.0015	REPOSICIÓN MANTELERÍA
5.1.01.02.0016	REPOSICIÓN UTENSILLOS DE COCINA
5.1.01.02.0017	COMBUSTIBLE COCINA
5.1.01.02.0018	MÚSICA Y ENTRETENIMIENTO
5.1.01.02.0019	UNIFORMES PERSONAL RESTAURANTE

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

5.1.01.02.0020	/COCINA
5.1.01.02.0021	CAPACITACIÓN PERSONAL RESTAURANTE Y COCINA
5.1.01.02.0022	ALIMENTOS DAÑADOS
5.1.01.02.0023	OTROS COSTOS RESTAURANTE/COCINA
5.1.01.02.0024	MOVILIZACIÓN RESTAURANTE/COCINA
5.1.01.02.0025	VIGILANCIA RESTAURANTE/COCINA
5.1.01.02.0026	AGASAJO NAVIDEÑO PERS.
5.1.01.02.0027	RESTAURANTE/COCINA
5.1.01.02.0028	DEPRECIACIONES RESTAURANTE/COCINA
	SERVICIO ELÉCTRICO RESTAURANTE/COCINA
	AGUA POTABLE RESTAURANTE/COCINA
CUENTA	DESCRIPCIÓN
5.1.01.02.0029	DECORACIONES RESTAURANTE/COCINA
5.1.01.02.0030	ARRENDAMIENTO MERCANTIL VEH.
5.1.01.02.0031	RESTAURANTE/COCINA
5.1.01.03.	LAVANDERÍA
5.1.01.03.0001	COSTO BAR
5.1.01.03.0002	COSTO LICORES
5.1.01.03.0003	COSTO BEBIDAS Y GASEOSAS BAR
5.1.01.03.0004	COSTO CIGARRILLOS
5.1.01.03.0005	REPOSICIÓN CRISTALERIA BAR
5.1.01.04.	OTROS COSTOS BAR
5.1.01.05.	COSTO TELÉFONOS
5.1.01.06.	COSTO LAVANDERÍA
5.1.01.06.0001	COSTO SALA DE CONVENCIONES
5.1.01.06.0002	DEPRECIACIÓN SALA DE CONVENCIONES
5.1.01.06.0003	DEIRECTV SALA DE CONVENCIONES
5.1.01.06.0004	MANTENIMIENTO SALA DE CONVENCIONES
5.1.01.06.0005	ADECUACIONES SALA DE CONVENCIONES
5.1.01.07.	OTROS COSTOS SALA DE CONVENCIONES
5.1.01.08.	COSTO DESCORCHES
5.1.01.09.	COSTO INTERNET
5.1.01.10.	COSTO ALMACÉN
5.1.02.	OTROS COSTOS
5.1.02.01	DESCUENTO EN COMPRAS
	(-) DESCUENTO EN COMPRAS

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

5.2.	GASTOS
5.2.01.	GASTOS ADMINISTRATIVOS
5.2.01.01.01.	GASTOS OPERACIONALES
5.2.02.01.01.0001	SUELDO PERSONAL ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0002	BONO MENSUAL PERS. ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0003	BONIF. ANTIGÜEDAD PERSONAL ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0004	SOBRETIEMPOS PERSONAL ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0005	APORTE PATRONAL PERSONAL ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0006	XIII SUELDO PERSONAL ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0007	XIV SUELDO PERSONAL ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0008	FONDOS DE RESERVA PERSONAL ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0009	UNIFORMES PERSONAL ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0010	VIATICOS Y MOVILIZACIÓN PERSONAL ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0011	SUMINISTROS Y MATERIALES DE OFICINA
5.2.02.01.01.0012	VIGILANCIA Y SEGURIDAD AREA ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0013	HONORARIOS PROFESIONALES
CUENTA	DESCRIPCIÓN
5.2.02.01.01.0014	GASTOS TELÉFONO ÁREA ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0015	MANT./REPA. MUEBLES Y EQUIPOS DE OFICINA
5.2.02.01.01.0016	GASTOS INTERNET
5.2.02.01.01.0017	CAPACITACIÓN PERSONAL ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0018	VACACIONES PERSONAL ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0019	MANTENIMIENTO OFICINAS/ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0020	INDEMNIZACIONES PERS. ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0021	DEPRECIACIONES
5.2.02.01.01.0022	AMORTIZACIONES
5.2.02.01.01.0023	AGASAJOS NAVIDEÑO
5.2.02.01.01.0024	SERVICIO ELÉCTRICO ADMINISTRACIÓN
5.2.02.01.01.0025	OTROS GASTOS
5.2.02.01.01.0026	ARRIENDOS- BODEGAS
5.2.02.01.01.0027	PARQUEO
5.2.02.01.01.0028	TRANSPORTE PERSONAL
5.2.02.01.01.0029	TRANSPORTE EXTRA

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

5.2.02.01.01.0030	DECORACIONES
5.2.02.01.01.0031	SEGUROS DE LA EMPRESA
5.2.02.01.01.0032	IMPUESTOS ANUALES
5.2.02.01.01.0033	COMISION TARJETAS DE CRÉDITO
5.2.01.02.	GASTOS DE VENTAS
5.2.01.02.0001	COMISIONES EN VENTAS
5.2.01.02.0002	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD
5.2.01.02.0003	DATAFAST
5.2.01.02.0004	CORRESPONDENCIA
5.2.01.02.0005	SUBSCRIPCIONES E INSCRIPCIONES
5.2.01.02.0006	PERIODICOS Y REVISTAS
5.2.01.02.0007	VOUCHERS INCOBRABLES
5.2.01.02.0008	PROVISIÓN PARA CUENTAS INCOBRABLES
5.2.01.02.0009	MÚSICA Y VARIEDADES
5.2.01.02.0010	ARRIENDO LOCALES PUBLICITARIOS
5.2.01.02.0011	REPRESENTACIÓN- SANVAZ
5.2.01.02.0012	AGASAJO NAVIDEÑO CLIENTES
5.2.01.02.0013	PAG. WEB
5.2.01.02.0014	PROMOCIÓN TRAVEL MART
5.2.01.03.	GASTOS DE MANTENIMIENTO
5.2.01.03.001	SUELDO PERSONAL MANTENIMIENTO
	BONF. TRANSPORTE PERSONAL
5.2.01.03.002	MANTENIMIENTO
	BONIF. ANTIGÜEDAD PERSONAL
5.2.01.03.003	MANTENIMIENTO
CUENTAS	DESCRIPCIÓN
5.2.01.03.004	SOBRETIEMPOS PERSONAL MANTENIMIENTO
	APORTE PATRONAL PERSONAL
5.2.01.03.005	MANTENIMIENTO
5.2.01.03.006	XIII SUELDO PERSONAL MANTENIMIENTO
5.2.01.03.007	XIV SUELDO PERSONAL MANTENIMIENTO
	FONDOS DE RESERVA PERSONAL
5.2.01.03.008	MANTENIMIENTO
	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA PERSONAL
5.2.01.03.009	MANTENIMIENTO
5.2.01.03.010	SERVICIO ELÉCTRICO
5.2.01.03.011	AGUA POTABLE
5.2.01.03.012	UNIFORMES PEROSNALA MANTENIMIENTO

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

5.2.01.03.013	MANTENIMIENTO/COMBUSTIBLE VEHÍCULOS
5.2.01.03.014	MANTENIMIENTO MAQUINAS/EQUIPOS
5.2.01.03.015	DECORACIÓN ESTABLECIMIENTO
5.2.01.03.016	SERVICIO TELEFÓNICO ESTABLECIMIENTO
5.2.01.03.019	OTROS GASTOS DE MANTENIMIENTO
5.2.01.03.020	MANTEN. EQUIPO DE
5.2.01.03.021	COMPUTACIÓN/SOFTWARE
5.2.01.03.022	FUMIGACIÓN
5.2.01.03.023	MANTENIMIENTO JARDINES
5.2.01.04.	MANTENIMIENTO CASA SUCRE
5.2.01.04.001	GASTOS GENERALES
5.2.01.04.002	IMPUESTOS Y CONTRIBUCIONES
5.2.01.04.003	POLIZAS Y SEGUROS
5.2.02.	OTROS GASTOS OPERACIONALES
5.2.02.01	LEGALES Y NOTARIALES
5.2.02.02	GASTOS ASUMIDOS
5.2.02.03	RETENCIONES ASUMIDAS
5.2.03.	GASTOS FINANCIEROS
5.2.03.01	VARIOS
5.2.03.01.001	INTERESES PAGADOS
5.2.03.02	VARIOS INTERESES PAGADOS
5.2.03.03	COMISIONES PAGADAS
5.2.03.04	SOBREGIROS BANCARIOS
5.2.03.05	SERVICIO BANCARIOS
5.2.04.	GASTOS NO OPERACIONALES
5.2.04.01	OTROS GASTOS FINANCIEROS
5.2.04.01.001	GASTOS NO DEDUCIBLES
5.2.04.01.002	IMPREVISTOS
5.2.04.01.003	ROBOS Y OTROS
	VARIOS

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

BACKER, Marton, et. Al., 1990², Contabilidad de Costos, Edit. Litografía Ingramex, México.

ENCICLOPEDIA LEXUS, 2007, Turismo, Hotelería y Restaurantes, Editorial Lexus editores, Lima-Perú.

GARCIA, Juan, 2001², Contabilidad de Costos, MC Graw-Hill.

HARGADON Bernard, Contabilidad de Costos, Edit. Norma S.A., Bogotá-Colombia.

HORGNGREN Charles, FOSTER George, 1996⁶, Contabilidad de Costos: Un Enfoque Gerencial, Prentice-Hall Hispanoamericana, México MX.

LANG, Theodore, MANUAL DEL CONTADOR DE COSTOS¹, México, Editorial Unión Tipográfica.

RIO GONZALEZ del Cristóbal, 1995, Costos para Administradores y Dirigentes, Ediciones Contables y Administrativas, México MX.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

TESIS

COJITAMBO, Mireya y TACURI, Elizabeth, 2008, Diseño y Elaboración de un Sistema de Contabilidad de Costos para la constructora de obras civiles Palacios-Idrovo.

INTERNET

<http://www.arqhys.com/contenidos/hoteles-historia.html>

<http://grupos.emagister.com/ficheros/vcruzada?idGrupo=1035&idFichero=25089>

<http://www.arqhys.com/contenidos/hoteles-historia.html>

<http://www.arqhys.com/contenidos/hoteles-historia.html>

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



DISEÑO DE TESIS

1. TÍTULO DE LA TESIS.

"Aplicación de Costos a los Servicios Hoteleros".

Caso Práctico: Hotel Boutique Mansión Alcázar.

2. RESUMEN EJECUTIVO.

Hotel Boutique Mansión Alcázar es una empresa dedicada a la prestación de servicios personalizados de hospedaje, alimentación, bar y otros servicios adicionales, que hacen de esta empresa una de las más prestigiosas a nivel nacional en cuanto a hotelería se trata.

Hotel Boutique, llamado así porque buscan complacer los gustos más refinados tanto en la decoración como en la comida. Además se caracterizan por ser pequeños y capaces de mantener un alto nivel de atención.²²

Los hoteles boutique, por lo general se encuentran ubicados en antiguas mansiones o edificaciones con gran valor arquitectónico, que fueron reacondicionadas para brindarles todas las comodidades y servicios propios de los hoteles más exclusivos. Se diferencian del resto por su buen gusto, diseño de vanguardia y atención con el huésped. La mayoría de estos establecimientos se localizan en el centro histórico de la ciudad. Cada uno de estos hoteles posee estilos individuales y característicos que los hacen

²² <http://www.luxurybooking.com.ar/hotelboutique.html>

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

dignos de recibir al turista que busca tranquilidad, confort y personal disponible para satisfacer sus necesidades al instante.²³

El problema central de esta empresa es la falta de un sistema de costos, por lo que el objetivo principal en este trabajo de tesis es la implementación de un diseño de sistema de costos adecuado para empresas hoteleras, el cual permitan obtener el costo real incurrido en la prestación de servicios con mayor eficiencia, eficacia y economía aportando recomendaciones pertinentes para un mejor control y reducción de costos.

En cuanto al esquema tentativo que hace referencia a los contenidos básicos de la tesis, estos están organizados por capítulos, los mismos que contienen: Generalidades del Sector Hotelero, Diagnostico Contable y Administrativo de Hotel Mansión Alcázar, Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción, Conclusiones, Recomendaciones y Bibliografía.

Para la realización del trabajo de investigación se utilizara los siguientes métodos y técnicas: método inductivo y deductivo, técnicas de Observación, Revisión Documental, Entrevista, Técnica Analítica, Investigación de Campo y Procesamiento de Datos.

²³ <http://www.quitoboutiquehotels.com/>

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



3. ANTECEDENTES.

3.1. IMPORTANCIA DEL TEMA Y MOTIVOS.

La contabilidad de costos juega un papel muy importante dentro de del campo de de las empresas industriales o de servicios, ya que tiene como finalidad determinar cuánto cuesta la transformación o prestación del servicio que se lleva a cabo en la planta o sección y así nos permita fijar el precio de venta al consumidor.

Los métodos de costeo para las empresas hoteleras, se han convertido en herramientas de suma importancia ya que nos pueden conducir a innovaciones sorprendentes en la utilización de la información financiera y no financiera en las empresas. Este nuevo entorno exige una información más precisa sobre los costos y la forma de proceder en cuanto a las diferentes actividades, procesos, productos, servicios y clientes de la organización.

El alcanzar niveles de costos mínimos en la elaboración de productos o en la prestación de servicios que aseguren niveles adecuados de beneficio, la calidad requerida en los artículos y un nivel de consumo de recursos materiales, humanos y financieros que se correspondan con la tecnología y grado de desarrollo existente, nos permiten una adecuada supervisión, análisis de las actividades y operaciones que realizan en los diferentes departamentos que la conforman, para establecer las necesidades, problemas y valorar los resultados obtenidos para mejorar la eficiencia y

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



eficacia, prestando bienes o servicios al menor precio posible pudiendo así maximizar las utilidades.

“La eficiencia es, por tanto, el objetivo central para hacer un mejor uso de los recursos, elevar la productividad del trabajo, alcanzar mejores resultados con menos costos tendrán un efecto positivo en nuestro balance financiero, facilitando la participación en el comercio internacional y en el acceso a los mercados de capital e inversiones”²⁴.

Por lo expuesto anteriormente, consideramos importante nuestro tema, porque el Hotel Boutique Mansión Alcázar no cuenta con un sistema de costos, por lo que nuestro trabajo sería aportar con la implementación de dicho método que les permita llevar mejor sus registros contables teniendo valores reales en cuanto a su prestación de servicios, consiguiendo tomar decisiones oportunas.

3.2. SELECCIÓN Y DELIMITACIÓN.

CONTENIDO: Costos por Actividad en Hotel Mansión Alcázar.

CAMPO DE APLICACIÓN: Departamento de Contabilidad, Departamento de Alimentos y Bebidas, Departamento de Recepción.

ESPACIO: Hotel Boutique Mansión Alcázar.

TÍTULO: “Aplicación de Costos a los Servicios Hoteleros”.

Caso Práctico: Boutique Hotel Mansión Alcázar.

²⁴ PCC : “ Resolución Económica V Congreso del Partido Comunista de Cuba”, Editora Política, La Habana, CUBA, 1998

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



3.3. JUSTIFICACIÓN.

Criterio Académico.

La Aplicación de costos en la Hotel Mansión Alcázar tiene un enfoque académico desde el momento de su estructuración hasta su finalización, porque será diseñada como un instrumento que nos permita realizar innovaciones con la información financiera y no financiera que obtengamos para determinar cuáles son los costos exactos en la prestación de servicios

Además está fundamentado en un valioso aporte a la carrera de Contabilidad y Auditoría, porque hace un énfasis académico en lo que se refiere a conceptos, normativas, procedimientos y cómo implementar un adecuado sistema de costos aplicado al sector hotelero, por lo que dejamos el presente trabajo como precedente para investigaciones futuras.

Criterio Institucional.

Desde el punto de vista institucional nuestra tesis se justifica, por la necesidad de un sistema de costos para la empresa, ya que este tiene como objetivo obtener información precisa y útil para la determinación exacta de costos en forma oportuna, tomando en cuenta cada uno de los componentes que lo conforman como el recurso humano, material y financiero empleados para la obtención de los servicios.

Importancia Social.

Nuestra tesis se justifica, porque durante las etapas de nuestra formación académica hemos adquirido los conocimientos necesarios para poder

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



desarrollar a cabalidad nuestro trabajo estableciendo criterios o parámetros, para que la Boutique Hotel Mansión Alcázar pueda ofrecer servicios de calidad a menores costos, buscando siempre el bienestar y satisfacción de los clientes.

Criterio Personal.

Personalmente nuestra tesis se justifica porque estamos preparados académicamente para aportar con ideas y conocimientos relacionados con el tema de investigación escogido y además porque estamos altamente motivadas para el desarrollo del contenido de nuestra tesis.

Factibilidad.

Factiblemente se justifica la tesis porque la empresa en la cual vamos a aplicar el diseño propuesto nos ha garantizado la disponibilidad y acceso a la información demostrándonos total confianza.

4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

Desde la prehistoria, el hombre ha tenido necesidad de desplazarse con fines comerciales y de intercambio, por lo que ha necesitado alojarse en diversos puntos geográficos, en este tiempo se intercambiaba el hospedaje por mercancías.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Siglos después, en los caminos fueron surgiendo una serie de posadas en las que el viajero podía alojarse con sus caballos y comer a cambio de dinero. Estos establecimientos se caracterizaban por las precarias condiciones sanitarias que ofrecían, ya que solían alojar a los huéspedes en los establos junto con el ganado. A la vez, se les ofrecía servicio de comidas.

En un principio, los viajes están destinados sólo a comerciantes y a las clases más adineradas, que empiezan a salir de vacaciones fuera de sus ciudades y exigen unos establecimientos de acorde a sus posibilidades. Y para que todo esto sea posible, es necesario el surgimiento de una serie de establecimientos donde los viajeros puedan comer y alojarse, es el nacimiento de la hotelería propiamente dicha.

En un principio surgen hoteles y restaurantes de lujo al alcance de las clases acomodadas que cobran unas tarifas que son imposibles de pagar para los demás, pero con el surgimiento de la sociedad del bienestar, comienzan a surgir otros lugares más modestos y al alcance de todos los bolsillos.

La evolución ha sido tan espectacular que actualmente casi todas las personas que viven en países desarrollados tienen acceso a viajar y alojarse en establecimientos dignos, lo que ha dado lugar a la creación de una de las industrias más poderosas del mundo: el turismo que está íntimamente relacionado con la hotelería.

Hoy podemos encontrar en cualquier sitio establecimientos hoteleros de todo tipo y la competencia del mercado es tan fuerte, que ha repercutido en que las tarifas se hayan ido abaratando en beneficio de los usuarios, siendo

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

unas de las herramientas principales para atraer al turista, aparte de brindar un excelente servicio.²⁵

Siendo que la reducción de costos resulta ser de suma importancia se ha visto en la necesidad de que los hoteles de nuestro país Ecuador, siempre busquen la forma de calcularlos en forma oportuna, de la manera más económica para que no implique subida de precios.

Es así que en el Hotel Boutique Mansión Alcázar, se ha visto en la necesidad de implementar un sistema de costos que le permita determinar los valores precisos que implica la producción y prestación de servicios y así poder tomar decisiones importantes para el bienestar de sus más exclusivos clientes.

Siendo muy importante establecer todos y cada uno de los elementos que implica la prestación del servicio como los materiales, mano de obra que de forma directa e indirecta aporta a dicha labor y sin dejar de lado los costos indirectos de fabricación

La falta de un sistema de costos en dicho hotel, se ve reflejado en el momento de la toma de decisiones, ya que no se tiene algún instrumento informativo confiable para indicarse acerca del costeo de las actividades. Lo cual crea una inestabilidad en el momento de la decisión

El desconocimiento del costo real de los servicios prestados es uno mas de los problemas que acarrea dicha falta, el hotel tiene tarifas altas muy por encima de varios hoteles de iguales características aquí en Cuenca, las cuales pueden acusarse al mal manejo de los costos.

²⁵ <http://www.monografias.com/trabajo901/evolucion-historica-concepciones-tiempo/evolucion-historica-concepciones-tiempo.shtml>

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



5. OBJETIVO GENERAL.

- ∞ Diseñar y elaborar un sistema de costos adecuado para empresas hoteleras, el cual permita obtener el costo real incurrido en la prestación de servicios con mayor eficiencia, eficacia y economía aportando recomendaciones pertinentes para un mejor control y reducción de costos.

6. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- ∞ Obtener y seleccionar información del sector hotelero la cual nos permita identificar las características principales y sus aspectos legales.
- ∞ Diagnosticar la situación financiera-administrativa de la empresa, que nos permita determinar los elementos y costos exactos para éxito del sistema a implementarse.
- ∞ Implementar un sistema de costos de acuerdo a las necesidades de Hotel Boutique Mansión Alcázar.

7. MARCO TEÓRICO.

La actividad de hotelería, es una actividad mercantil de venta de servicios de alojamiento y gastronomía fundamentalmente, ésta tiene características generales y económicas financieras especiales que la diferencian de otras actividades comerciales e industriales. Algunas de las características generales de este sector son: gran diversidad y complejidad, rigidez de la oferta, condicionamiento a factores exógenos y demanda elástica

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Los productos industriales pueden ser almacenados por largos períodos de tiempo y mantenerse en grandes cantidades para asumir los picos en la demanda durante los períodos de alza de precios, por lo tanto existe la posibilidad de vender a un precio aumentado un producto que fue producido algunos meses atrás a un costo relativamente bajo. El producto del hotel es enteramente diferente, en el área de alojamiento una habitación que no ha sido vendida es una pérdida de ingresos irrecuperable. En forma similar, en el área de gastronomía una parte de la comida que no se vende es perecedera, tanto en forma de materia prima, como elaborada.

Una de las características básicas de la actividad económica financiera del hotel es lo corto de su ciclo de operaciones, ya que las operaciones son prácticamente diarias. Los comestibles recibidos por la mañana a menudo se procesan más tarde esa misma mañana y se venden el mismo día.

Por lo tanto el presente trabajo está encaminado a resaltar la importancia de la vinculación del tema de los costos, para así garantizar la correcta administración, uso y control de los recursos humanos, materiales y financieros.

Este es el caso de Hotel Boutique Mansión Alcázar, que como en toda empresa los costos son un elemento indispensable para la toma de decisiones adecuadas relacionadas con la planeación y control de los mismos. En los servicios hoteleros no es la excepción ya que un buen sistema de contabilidad de costos a parte de permitir la oportuna toma de decisiones, suministraría a la gerencia la información necesaria para la función administrativa.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Una vez revisada la documentación bibliográfica referente al tema investigado se hace necesario desarrollar una relación de las bases teóricas que servirán de soporte a esta investigación y que permitirán fortalecer conocimientos básicos para un mayor entendimiento del mismo, a la vez de servir de sustento para los parámetros dentro de los cuales estará enmarcado este trabajo.

Definición de Contabilidad de Costos:

1. La contabilidad de costos es un proceso ordenado que utiliza los principios generales de contabilidad para registrar los costos de operación de un negocio de tal manera que con datos de producción y ventas, la gerencia pueda utilizar las cuentas para averiguar los costos de todos los servicios prestados y los costos de otras funciones diversas de la negociación con el fin de lograr una operación económica eficiente y productiva.²⁶
2. En términos generales puede decir que cualquier sistema de contabilidad por partida doble que se propone determinar el costo de una unidad de producción, operación, función para la prestación de servicios, es contabilidad de costo. Las unidades de costo pueden determinarse con bastante exactitud por medio del costo de muestras o del registro de auxiliares de datos que no se llevan por partida doble o que no se controlan en modo alguno por medio de los libros generales de la contabilidad, pero estas determinaciones se designan más bien con el nombre de estimaciones de costos. Los

²⁶ LAWRENCE, W.B, Contabilidad de Costos

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



costos de fabricación de que tratamos son aquellos que se determinan por el método completo de la partida doble y del control por medio de los libros generales de contabilidad ²⁷

Sistemas de costos por órdenes de producción.

En este sistema la unidad de costeo es generalmente un grupo o lote de productos iguales, la fabricación de cada lote se emprende mediante una orden de producción. Los costos se acumulan para cada orden de producción por separado y la obtención de los costos unitarios es cuestión de una simple división de los costos totales de cada orden, por el número de unidades producidas en dicha orden.

Dicho sistema de costeo por grupo o lote, lo enfocaremos en los servicios de hospedaje, debido a que en el Hotel Boutique Mansión Alcázar existe 14 habitaciones de la cuales están divididas en: 3 habitaciones sencillas, 4 habitaciones dobles twin, 3 suites, 2 junior suites y 2 habitaciones matrimoniales.

En algunas empresas el costo se acumula para cada producto individual pero el sistema es el mismo. Quiere decir que la orden de producción no cubre un lote de productos iguales, este es el caso en el que se enfoca nuestra investigación, debido a que los servicios gastronómicos que ofrece el hotel tiene distintos platos y sus pedidos están basados de acuerdo al gusto y preferencia de sus clientes, tomando en cuenta que este servicio no

27 PATON, W.A., Manual del Contador

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



está solamente destinado para los huéspedes si no para el público en general.

El empleo de este sistema está condicionado por las características de producción. Como puede observarse solo es apto cuando los productos que se fabrican, en el caso de Hotel Boutique Mansión Alcázar contra pedido, son identificables en todo momento como pertenecientes a una orden de producción específica. Las distintas órdenes de producción se empiezan y terminan en cualquier fecha dentro del período contable y los equipos se emplean heterogéneamente para la elaboración de las distintas órdenes.

Lo que hace precisamente que se trabaje con órdenes de producción es el hecho de que el reducido volumen de artículos producidos no justifica una producción en serie, en donde los equipos se pueden destinar a cumplir tan solo una tarea específica dentro de la cadena productiva.

ELEMENTOS DEL COSTO

∞ MATERIALES los dividiremos en

- Directos
- Indirectos

Materiales Directos:

Estos son el primer elemento del costo de producción. Estos son los materiales que realmente entran en el servicio a prestar. Sin embargo, hay una excepción a esta regla a veces un material puede entrar realmente en el producto terminado, pero tener un valor insignificante y de difícil asignación o identificación con la correspondiente orden de producción, en

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



cuyo caso puede resultar mas conveniente contabilizarlo como material indirecto.

Materiales Indirectos:

Son todo aquellos materiales utilizados en la producción y prestación de servicios, excepción hecha en los materiales directos. En el caso del Hotel Mansión Alcázar podremos mencionar algunos de estos materiales, como desinfectantes, lociones, pesticidas, condimentos y otros elementos que los iremos describiendo en la realización de nuestro trabajo.

MANO DE OBRA:

El costo de mano de obra lo representa el esfuerzo físico y mental que emplea el hombre para la elaboración de productos o para la prestación de servicios; u esto se subdivide en:

Mano de obra directa.

Mano de obra indirecta.

Mano de obra directa:

En un sistema por órdenes de producción suele ser convenientemente identificable con las distintas órdenes el costo de la mano de obra de los trabajadores directos cuando se desempeñan como tales.

La mano de obra directa la representa en remuneraciones canceladas a los empleados que transforman el producto porque lo trabajan directamente ya sea en forma manual o con el uso de equipos.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Mano de obra indirecta:

Es aquella en la cual el elemento humano no participa directamente en el proceso productivo, pero llega a formar parte del costo del producto o servicio.

∞ COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Los costos indirectos de fabricación son los que se utilizan fundamentalmente para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y demás costos de la producción y prestación de servicios, que no pueden asociarse ni identificarse con facilidad.

Para el análisis de costos, de este trabajo de investigación, se tomara en consideración otras definiciones:

COSTOS FIJOS: Son aquellos costos que permanecen constantes al volumen de producción, no sufren alteración alguna a pesar de los aumentos y disminuciones que puedan generarse en el volumen de producción.

COSTOS VARIABLES: Son aquellos en los cuales el costo total fluctúa en relación directa a los cambios en el volumen de producción, es decir aumentan si la producción aumentan y disminuyen si la producción disminuye.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

8. LISTADO ORDENADO DE VARIABLES Y CATEGORIAS

8. INDICADORES, VARIABLES Y CATEGORÍAS

8.1 CUADRO ESQUEMÁTICO

ESQUEMA	VARIABLES	INDICADORES	CATEGORIAS
II DIAGNOSTICO CONTABLE Y ADMINISTRATIVO DE HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR. 2.1. Historia de Boutique Hotel Mansión Alcázar.	Técnicas.	Analizar las técnicas que se ajusten a las necesidades. Libros. Internet.	Transparencia. Honestidad. Responsabilidad.
2.2. Diagnostico de la Situación Contable.	Informáticos. Funciones y Responsabilidades. Leyes y Políticas Institucionales. Documentos Contables.	Excel. Manual de Funciones. Constitución Legal de la Empresa Sistema Contable (S-MART).	Ética Transparencia. Ética.
2.3. Determinación del Proceso Productivo.	Número de personas encargadas de la prestación de servicios.	Nómina del personal. Manual de Funciones. Revisión.	Responsabilidad. Transparencia. Seguridad.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

	Funciones y Responsabilidades. Materiales a Utilizarse.		
III. IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN 3.1. Sistema de Costos por órdenes de Producción-Definición.	Técnicas de Investigación.	Libros, Publicaciones, Revistas. Internet.	Competencia Profesional. Ética.
3.2. Diseño de los principales documentos para el control del proceso productivo.	Esquema de Hoja de Costos. Esquema de Estados Financieros	Conocer las necesidades de la empresa para la aplicación de la hoja de costos. Analizar el mejor esquema de estado financiero que se adapten a la empresa.	Cuidado. Diligencia.
3.3. Plan de cuentas para una empresa hotelera.	Plan de cuentas existentes, para el sector hotelero.	Libros. Leyes. Internet.	Competencia Profesional. Seguridad. Ética
3.4. Hojas de Costos.	Requerimiento de Materiales Ordenes de Requisición Tarjeta de Marcación de Empleados	Compras Pedidos Programa informático en donde se encuentran los días trabajador	Cuidado Cuidado Honestidad

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

	Kárdex	por cada empleado Aplicación de sistemas para control de existencias de materiales.	Competencia Profesional
3.5. Transacciones y su contabilización.	Inventarios Costos Ingresos y Gastos	Materiales y Existencias Costo de Mano de Obra, Materia Prima, Costos Indirectos Compra de: Materiales, Suministros de Oficina	Confianza Confianza Honestidad.
3.6. Mayor General.	Diario General	Ordenamiento de los datos.	Confianza.
3.7. Balance de Comprobación.	Mayor General	Analizar el incremento de las cuentas de la empresa.	Responsabilidad.
3.8. Estado de Pérdidas y Ganancias.	Balance de Comprobación	Analizar la situación económica de la empresa, con el nuevo sistema de costos	Responsabilidad Ética.
3.9. Estado de Costo de Servicio.	Estados Financieros.	Análisis de los costos incurridos por la empresa.	Honestidad. Ética.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

3.10. Balance General.	Estado de Pérdidas y Ganancias.	Analizar la situación financiera de la empresa.	Honestidad. Ética.
-------------------------------	---------------------------------	---	-----------------------

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



8.2 LISTADO ORDENADO DE VARIABLES Y CATEGORIAS

VARIABLES

- ⌘ Plan de Cuentas.
- ⌘ Activos Fijos.
- ⌘ Ingresos.
- ⌘ Gastos.
- ⌘ Materiales.
- ⌘ Mano de Obra.
- ⌘ Costos Indirectos.
- ⌘ Inventarios.
- ⌘ Kárdex.
- ⌘ Transacciones.
- ⌘ Ordenes de Requisición.
- ⌘ Hojas de Costos.
- ⌘ Estados Financieros.

CATEGORIAS

- ⌘ Ética.
- ⌘ Seguridad.
- ⌘ Transparencia.
- ⌘ Honestidad.
- ⌘ Confianza.
- ⌘ Responsabilidad.
- ⌘ Competencia Profesional.
- ⌘ Diligencia.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

9. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.

LISTADO VARIABLES CATEGORIAS	TECNICAS CUANTITATIVAS					TÉCNICAS CUALITATIVAS				
	Estadísticas	Registro	Encuestas	Procesamiento	Otras	Entrevista	Observación	Estudio del	Investigación	Otros
Plan de Cuentas										
Activos Fijos										
Ingresos										
Gastos										
Materiales										
Mano de Obra										
Costos										
Inventarios										
Kárdex										
Transacciones										
Ordenes de										
Hojas de Costos										
Estados										
Ética										
Seguridad										
Transparencia										
Honestidad										
Confianza										
Responsabilidad										

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
 Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Competencia										
Diligencia.										



LEYENDA

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



10.DISEÑO METODOLÓGICO

RECOLECCIÓN – PROCESAMIENTO DE INFORMACIÓN.

- ∞ Se diseñara instrumentos de investigación.
- ∞ La recolección de la información se realizará mediante las técnicas de verificación: ocular verbal, escrita, documental y otras.
- ∞ La información será procesada de la siguiente forma:
 - Manual: Hojas de costos, Kárdex, Reporte de Proveedores y clientes.
 - Electrónico: Microsoft office.
- ∞ La información será presentada mediante cuadros.

ANÁLISIS Y PROPUESTA.

- ∞ El diseño de la información va a ser ordenado en capítulos:
 - **Capítulo I.-** Generalidad del Sector Hotelero.
 - **Capítulo II.-** Diagnostico Contable y Administrativo del Hotel Boutique Mansión Alcázar.
 - **Capítulo III.-** Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción.
 - **Capítulo IV.-** Conclusiones y recomendaciones.
- ∞ El análisis cuantitativo va a realizarse mediante la lectura de los cuadros y los gráficos porcentuales mediante encuestas, registros, estadísticas, procesamiento de datos y otros.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

- ∞ El análisis cualitativo va a realizarse a través de la relación de causa y efecto mediante entrevistas globales, observación, estudio de caso, investigación y otros.
- ∞ El diseño de propuestas se basará tomando en cuenta la visión del futuro y términos de factibilidad para que la propuesta llegue a ser una realidad

REDACCIÓN

- ∞ Se redactará el texto Preliminar – Borrador
- ∞ El texto será revisado por el Tutor – Director
- ∞ Se realizarán los respectivos reajustes del texto, haciendo énfasis las recomendaciones del tutor
- ∞ Elaboración del Texto Definitivo – Informe Final.
- ∞ Se presentará el Texto Definitivo – Informe Final, es decir, la tesis

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

11. CRONOGRAMA DE TRABAJO

TIEMPO ACTIVIDADES	MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
CAPITULO I. GENERALIDADES DEL SECTOR HOTELERO																
Revisión Bibliográfica	↔															
Recolección y Procesamiento de	↔															
Análisis		↔														
Revisión del Análisis		↔														
Reajuste del Análisis			↔													
Redacción del Capítulo			↔													
Revisión del Capítulo			↔													
Reajuste de la Redacción				↔												
CAPITULO II. DIAGNOSTICO CONTABLE Y ADMINISTRATIVO DE HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR																
Revisión Bibliográfica				↔												
Recolección y Procesamiento de				↔												
Análisis					↔											
Revisión del Análisis					↔											
Reajuste del Análisis						↔										
Redacción del Capítulo						↔										
Revisión del Capítulo							↔									
Reajuste de la Redacción								↔								
CAPITULO III. IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN																
Revisión Bibliográfica								↔								
Recolección y Procesamiento de								↔								
Análisis									↔							

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
 Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

Revisión del Análisis										↔						
Reajuste del Análisis										↔						
Redacción del Capítulo										←	→					
Revisión del Capítulo											↔	↔				
Reajuste de la Redacción												↔				

TIEMPO ACTIVIDADES	MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
CAPITULO IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES																
Revisión Bibliográfica													↔			
Recolección y Procesamiento de													↔			
Análisis													↔			
Revisión del Análisis													↔			
Reajuste del Análisis													↔			
Redacción del Capítulo														↔		
Revisión del Capítulo															↔	
Reajuste de la Redacción																↔

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
 Patricia Lorena Morocho Loja



12.ESQUEMA TENTATIVO.

CAPITULO I

I GENERALIDADES DEL SECTOR HOTELERO.

- 1.6.** Aspectos Generales del Turismo y Sector Hotelero.
- 1.7.** Historia de los Hoteles.
- 1.8.** Industria Hotelera
 - 1.8.1.** Establecimientos Hoteleros
 - 1.8.2.** Alojamiento
 - 1.8.3.** Clasificación de los Establecimientos Hoteleros
- 1.9.** Tipos de Hoteles.
- 1.10.** Leyes que regulan al Sector Hotelero

CAPITULO II

II DIAGNOSTICO CONTABLE Y ADMINISTRATIVO DE HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR.

- 2.5.** Historia de Boutique Hotel Mansión Alcázar.
 - 2.5.1.** Misión, Visión y Objetivos.
 - 2.5.2.** Organización Administrativa y Funcional.
- 2.6.** Diagnostico de la Situación Contable.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



- 2.7.** Servicios Hoteleros
 - 2.7.1.** Fuentes de Ingreso
- 2.8.** Control de los Elementos del Costo en los Servicios Hoteleros
 - 2.8.1.** Materia Prima
 - 2.8.2.** Mano de Obra
 - 2.8.3.** Gastos Generales de Fabricación

CAPITULO III

III. IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

3.1. Definiciones.

- 3.1.1.** Costos.
- 3.1.2.** Contabilidad de Costos.

3.2. Sistemas de Costos.

- 3.2.1.** Tipos de Sistemas de Costos.

3.3. Sistema de Costos por órdenes de Producción-Definición.

- 3.3.1.** Objetivos.
- 3.3.2.** Ventajas.
- 3.3.3.** Tipos de Factores del Costo.
- 3.3.4.** Base de los Costos.
- 3.3.5.** Elementos del Costo aplicados al Sistema de Órdenes de Producción.
- 3.3.6.** Cuadro Sinóptico de la Aplicación de Costos a los Servicios Hoteleros.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras
Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

3.3.7. Hoja de Costos.

3.4. Aplicación del Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

3.4.1. Costos y Gastos.

3.4.2. Cálculo de los Elementos del Costo.

3.4.2.1. Materiales Directos.

3.4.2.2. Mano de Obra y Gastos de Fabricación.

3.4.3. Hojas de Costo.

3.4.4. Costos Fijos y Variables.

3.4.5. Ingresos por Ventas.

3.4.6. Punto de Equilibrio.

CAPITULO IV

IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

4.1. Conclusiones.

4.2. Recomendaciones.

4.3. Anexos.

4.4. Bibliografía.

13. BIBLIOGRAFÍA.

LIBROS.

BACKER, Marton, et. Al., 1990², Contabilidad de Costos, Edit. Litografía Ingramex, México.

BRAVO, Oscar, Contabilidad de Costos, Edit. Presencia, Bogotá.

CASHIN, James, 1985, Fundamentos y Técnicas de Contabilidad de Costos, Edit. Calipso, México.

CORCORAN, Wayne, 1990, Costos, Edit. Limusa, México.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

CUEVAS, Carlos, 2001², Contabilidad de Costos Enfoque Gerencial y de Gestión, Person Educación, Colombia.

DIAZ, Jorge, 1981, Contabilidad de Costos Industrial, Edit. Elite, Lima.

GARCIA, Juan, 2001², Contabilidad de Costos, MC Graw-Hill

EL RIO GONZALEZ, Cristóbal, 1988, Costos I histórico, Edit. Litograf S.A., Lima.

GOXÉNS, Antonio, 1995³, Cálculo de Costos y Contabilidad Industrial, Edit. A.G. Cuscó, España.

HARGADON, Bernard J. y MÚNERA, Armando, 1985², Contabilidad de Costos, Edit. Norma, Bogotá.

HORNGREN, Charles T., et. Al., 1996⁸, Contabilidad de Costos, México.

IRURETAGOYENA, María Teresa, 1993³, Contabilidad de Costos, Edit. Anzos S.A.

MARTI, María Teresa y SOLORIO, Eduardo, 2001, Contabilidad de Costos, Edit. Banca y Comercio, México.

MOLINA, ANTONIO, 1987, Contabilidad de Costos, Edit. Impretec, Quito.

MORIARITY, Shane y ALLEN, Carl, 1990, Contabilidad de Costos, Edit. Continental, México.

SARMIENTO, Ruben, 2005, Contabilidad de Costos, Edit. Voluntad, Quito.

VASCONEZ, José, 1980, Contabilidad Práctica de Costos Industriales, Edit. Carvajal S.A., Colombia.

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Contabilidad y Auditoría

TEMA: APLICACIÓN DE COSTOS A LOS SERVICIOS HOTELEROS
CASO PRÁCTICO: "HOTEL BOUTIQUE MANSIÓN ALCÁZAR"

ZAPATA, Pedro, 2007, Contabilidad de Costos, MC Graw-Hill, Edit. Interamericana S.A., Colombia.

TESIS.

ABAD, Patricio y MURILLO, Henry, Análisis de Sistema de Contabilidad Hotelera, Caso Práctico: Hotel Dorado.

SIAVICHAY, Sonia y MOGROVEJO, Fanny, Sistema de costos aplicado a la Clínica Santa Inés.

INTERNET.

LÓPEZ, Vicente., Bs. As., Argentina, E-mail: info@mausisebess.com

<http://www.monografias.com/trabajo901/evolucion-historica-concepciones-tiempo/evolucion-historica-concepciones-tiempo.shtml>

PCC : " Resolución Económica V Congreso del Partido Comunista de Cuba", Editora Política, La Habana, CUBA, 1998

<http://www.luxurybooking.com.ar/hotelboutique.html>

<http://www.quitoboutiquehotels.com/>

AUTORAS:

Glenda Cristina García Contreras

Patricia Lorena Morocho Loja